

Egy tökéletes derítőszer, élesztőből



Spring'Finer™



JELLEMZÉS

A modern borászatnak alkalmazkodnia kell a **fogyasztók biztonsága érdekében felmerülő új igényekhez**, különösen ügyelve a borászok által *használt borászati termékekben az allergén anyagok jelenlétére*. Következésképpen a tojásból és tejből - főleg a tojásfehérje és a kazein - származtatott fehérjestabilizáló anyagok jelenlegi használata különösen kontrollált, és meg kell felelnie az 579/2012 EU szabályozás speciális címkézési szempontjainak.

E körben a **Fermentis®** együttműködve a Sofralab társasággal, kifejlesztett egy **egyedi ipari eljárást**, amely lehetővé teszi a natív fehérjék **extrakcióját és tartósítását, egy specifikusan kiválasztott Saccharomyces cerevisiae élesztőtörzsből, amely figyelemre méltó tisztítási képességekkel rendelkezik.**

A kizárólagosan élesztő eredetű Spring'Finer élesztőfehérje-kivonat allergénmentes és a borkészítésben teljes egészében integrált, egyetlen derítőszernek tekinthető.

TULAJDONSÁGOK

BORTISZTÍTÁS

Az élesztő-autolízis eljárásból keletkező nagy aminosavakat és kis peptideket tartalmazó élesztőkivonatokkal szemben, a **Spring'Finer nagy molekulatömegű (>15kDa) fehérjéket** tartalmaz, amelyek tisztító képessége, a borban lévő zavaros szemcsék és kolloidok tekintetében, teljesen hasonló más tisztító fehérje anyagokéhoz.

FANYARSÁG ÉS KESERNYÉSSÉG CSÖKKENTÉSE

A **Spring'Finer** kifejezetten a legfanyarabb és a kesernyés tannint távolítja el, miközben megőrzi a bor struktúráját, így csökkenti a húzósságát és javítja az érzékszervi tulajdonságait..

STABILIZÁCIÓ AZ OXIDÁCIÓVAL SZEMBEN

A **Spring'Finer** eltávolítja az oxidációra hajlamos polifenolokat, így hozzájárul a kezelt bor stabilitásához barnulás ellen.

NEM OKOZ FEHÉRJESTABILIZÁLÁSI PROBLÉMÁT

Annak ellenére, hogy a **Spring'Finer** élesztőfehérje-származék, **nem idéz elő fehérjestabilizálási problémát** a borban.

KORLÁTOZOTT BORVESZTESSÉG

A kezelés után, a Spring'Finer használata által kapott **borseprő koncentrált és sűrű**, ezáltal **csökken a borfejtéskor fellépő veszteség és növeli a hozzáadott értéket.**

E2U™



A Spring'Finer egy teljesen feloldható termék, melynek mikrogranulátum formulája jobb oldódást eredményez és biztonságos használatot is. Nincs szükség semmilyen előzetes kezelésre a használata előtt, mint pH beállítás vagy más...

ALKALMAZÁS

- **Prémium fehér és vörös borokhoz, elsősorban hordós érlelésűekhez**, palackozás előtti újratezeléshez
- Az **intenzíven préselt musthoz és borhoz** a legfanyarabb tanninok eltávolításának érdekében

The obvious choice for beverage fermentation    



ADAGOLÁS ÉS HASZNÁLAT

Mustok: 5 -20 g/hl (megengedett határérték 30g/hl)
Vörösborok: 5-15 g/hl (megengedett határérték 60g/hl)
Fehér és rozéborok: 1-5 g/hl (megengedett határérték 30g/hl)

Öntsön **Spring'Finert tízszeres mennyiségű vízbe** (soha ne a borba) **maximum 10-20°C-on**. Várja meg a teljes feloldódást, majd keverje meg és vegyítse bele a kapott oldatot közvetlenül a borba, a rendelkezésre álló csatlakozási lehetőségen keresztül. Homogenizálja a bort körbefejtéssel, levegőztetés nélkül.

Figyelmeztetés: Az élesztőfehérje-kivonatoknak az Európai törvényhozás értelmében 30 ill. 60g/hl a felhasználási korlátja. Lásd a fent említett határértékeket.

ÖSSZETÉTEL

Élesztőfehérje-kivonat. GMO-mentes és ALLERGÉN-mentes

CSOMAGOLÁS

24 db, egyenként 125 g-os vákuumcsomagolt, kartondobozban (a teljes karton nettó tömege: 3 kg)

GARANCIA

A **Spring'Finer** nagy nedvszívóképességű termék. A Fermentis® garantálja a termékek érzékszervi tulajdonságainak megőrzését a termék vákuumzárás csomagolásával.

Fermentis® garanciája a termék optimális tárolása esetén, 3 évig eredeti csomagolásban, száraz helyen, maximum 20°C-os hőmérsékleten.

A Fermentis® garantálja, hogy a termék, felhasználhatóságát illetően megfelel a Nemzetközi Borászati Kódex előírásainak a fentebb említett tárolási körülmények betartása mellett.

A Fermentis® minden élesztőjét egyedi termelési eljárás alapján gyártják, és az élesztőgyártás piacvezetője, a Lesaffre-csoport legjobb tudása szerint készül. Ez garantálja a legnagyobb mikrobiológiai tisztaságot és a maximális erjesztési aktivitást.

A termék technikai adataiban szereplő adatok a megadott időpontban aktuális tudásunk pontos leírását tükrözik. A. S. I. Lesaffre Fermentis® részlegének kizárólagos tulajdona. Az adott termék jogszabályoknak megfelelő használata a felhasználó felelőssége.