



Оптимальное решение при затухшем брожении



SpringCell

ОПИСАНИЕ

Некоторые операции, выполняемые для активации брожения, воздействуют на рост дрожжей и кинетику брожения только в его начале, не воздействуя на выживание дрожжей или конец брожения. Использование **оболочек дрожжей SpringCell** помогает воздействовать на жизнеспособность дрожжей в долгосрочной перспективе, благодаря **детоксикационным свойствам и внесению факторов выживания** для поколения дрожжей, сформированного в фазе роста.

Дрожжевые клеточные стенки выполняют роль ферментационных средств, которые позволяют эффективно действовать против остановки и вялотекущего брожения.

Оболочки дрожжей SpringCell – это натуральные клеточные стенки, запатентованные университетом Бордо (Lafon-Lafourcade and al, 1984).

СВОЙСТВА

- **Адсорбция токсичных для дрожжей соединений:** ингибирующих жирных кислот, остатков фитосанитарных продуктов, охратоксина А, благодаря наличию глюканов и маннанов, которые связывают эти соединения.
- **Продукт богат факторами выживания, стеринами, ненасыщенными жирными кислотами, рассматриваемых в качестве заменителей кислорода.** Эти элементы позволяют защитить последующие поколения активных дрожжей от первого поколения, сохраняя целостность их **мембраны** и увеличивая их устойчивость к этанолу.
- **Увеличение скорости клеточного размножения.** SpringCell – единственный активатор, позволяющий достичь полного потребления сахаров в сусле, без производства летучей кислотности.
- **Поддерживающая роль.** SpringCell – практически на 100% нерастворим и оказывает **поддерживающий эффект даже в сильно-осветленном сусле** за счет увеличения его мутности, без риска органолептических отклонений, которые могут быть вызваны осадком.

ПРИМЕНЕНИЕ

SpringCell используется в качестве профилактики, когда:

- **Важна концентрация редуцирующих сахаров**
- **Сусло высоко осветлено** (т.е. отсутствует осадок, который содержит ненасыщенные жирные кислоты, необходимые для восстановления стенки дрожжевой клетки)

SpringCell используется как **метод лечения** в случае затухшего брожения для **детоксикации сусла** и для создания хороших условий при повторном внесении дрожжевого стартера.

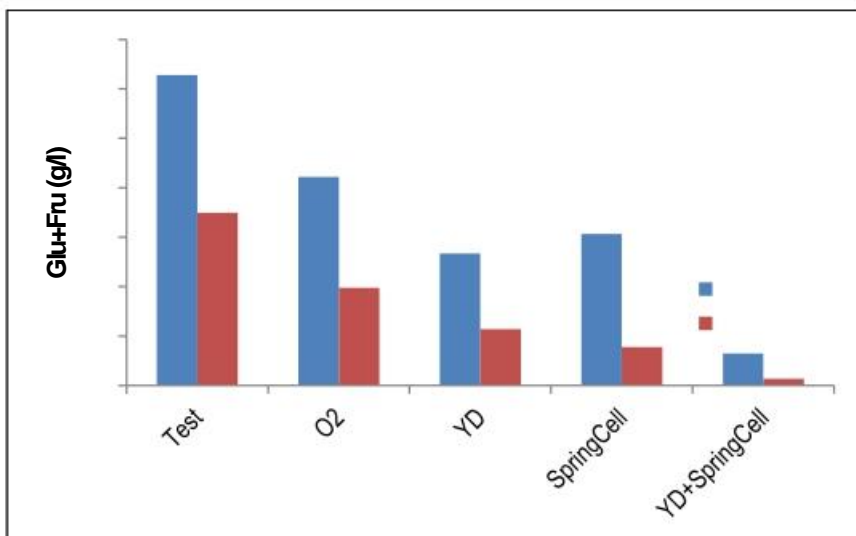
В этом случае затухшего брожения выбор дрожжей для повторного внесения крайне важен. Мы настоятельно рекомендуем использовать штамм **SafEno™ BC S103**, самый мощный штамм в линейке Fermentis®.

The obvious choice for beverage fermentation    



ТЕСТЫ

Gros Manseng 2010, 13.5% об, исходный YAN: 115ppm



Использование 30г/гл SpringCell при сбраживании 1/3 сахаров было эффективнее, чем добавление 10 мг/л кислорода в момент максимальной скорости брожения.

Комбинация с производными дрожжей (YD – источник органического азота) позволила завершить брожение, в то время как без добавления YD брожение носит незавершенный характер.

ДОЗИРОВКА

В качестве профилактики:

Растворить 20 - 30 г/гл в 10 кратном объеме вина, добавить в сусло при сбраживании 35-45% сахаров и гомогенизировать при помощи насоса. При производстве красных вин, добавление SpringCell должно быть осуществлено под «шапку». При необходимости отстаивания сусла, рекомендуется добавлять SpringCell после осаждения, непосредственно перед задачей дрожжей.

Как лекарство, при вялотекущем или затухшем брожении:

Растворить 30 - 40 г/гл в 10 кратном объеме вина и внести напрямую в вино, сульфитированное с дозировкой 2-3 г/гл. Обратитесь к нашему протоколу перезапуска брожения.

Предупреждение: SpringCell при использовании подвергается ограничению в 40 г/гл в соответствии с Европейским законодательством.

СОСТАВ (приблизительные значения)

| | |
|-------------------------|---------------|
| Сухого вещества | >94% |
| Протеины | 12-18% |
| Общие полисахариды | 55-59% |
| Липиды | 18-22% |
| Среди них стерин | 3% |
| Минеральные вещества | 3-5% |

УПАКОВКА

Картонные коробки, содержащие 20 вакуум-упакованных пакетов по 500г каждый (Вес полной коробки: 10 кг)

Картонный короб, содержащий 1 вакуум-упакованный пакет, весом 10 кг (Вес полной коробки: 10 кг)

ГАРАНТИИ

SpringCell богат липидами, что делает его чувствительным к окислению. Fermentis® гарантирует органолептические свойства продукта, благодаря использованию вакуумной упаковки. Fermentis® также гарантирует оптимальный срок хранения продукта 3 года в оригинальной упаковке при максимальной температуре 20 °C в сухом месте.

Fermentis® гарантирует соответствие продукта Международному Энологическому Кодексу до окончания срока годности в указанных ранее условиях.

Ферментационные средства и функциональные продукты Fermentis® произведены исключительно из натуральных дрожжевых продуктов. Ноу-Хау Lesaffre group гарантируют конечным потребителям высокоэффективные продукты, соответствующие всем требованиям практического применения в современной энологии.

The data contained in this technical sheet are the exact transcription of our knowledge of the product at the mentioned date. They are the exclusive property of Fermentis®-Division of S.I.Lesaffre. It is of the user responsibility to make sure that the usage of this particular product complies with the legislation.