



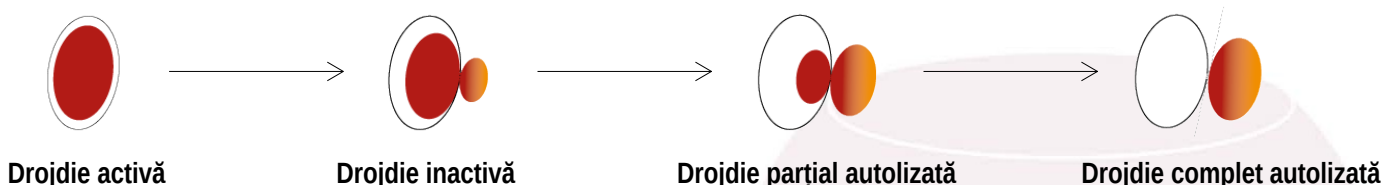
Activator puternic de fermentație pentru condiții dificile



SpringFerm™ Xtrem

DESCRIERE „o drojdie... pentru drojdii!” -

SpringFerm™ Xtrem este un activator de fermentație 100% pe bază de drojdii integral autolizate, de 9 ori mai bogat în azot direct asimilabil decât drojdia inactivă. Este adaptată musturilor făcute din struguri foarte copti, care adesea este foarte sărac în azot (<150 mg/L) și bogat în zaharuri fermentescibile (potențial alcoolic > 13,5%) ceea ce reprezintă un mediu ce favorizează fermentațiile lente sau blocate.



PROPRIETĂȚI

Mai bogat în aminoacizi decât SpringFerm™, SpringFerm™ Xtrem a fost formulat special pentru a permite drojdiilor și bacteriilor malolactice să înfrunte condițiile dificile și să evite încetinirea sau blocarea fermentațiilor.

SURSĂ DE AZOT DIRECT ASIMILABIL ORGANIC PENTRU MARIREA VITEZEI DE FERMENTAȚIE

SpringFerm™ Xtrem conține oligopeptide și aminoacizii care sunt cei mai bine asimilați pentru a furniza drojdiei azotul necesar pentru sinteza propriilor sale proteine. Adăugat între prima treime și mijlocul fermentației, acest amestec concentrat de peptide și aminoacizi este bio-disponibil imediat după adăugare, ceea ce permite asimilarea imediată. Când se adaugă înainte de fermentația malolactică, conținutul de oligopeptide este deosebit de interesant pentru creșterea și performanța bacteriilor lactice.

SURSĂ DE VITAMINE

SpringFerm™ Xtrem conține factori de creștere necesari în fermentațiile dificile (tiamină, pantotenat de calciu, acid folic, niacină).

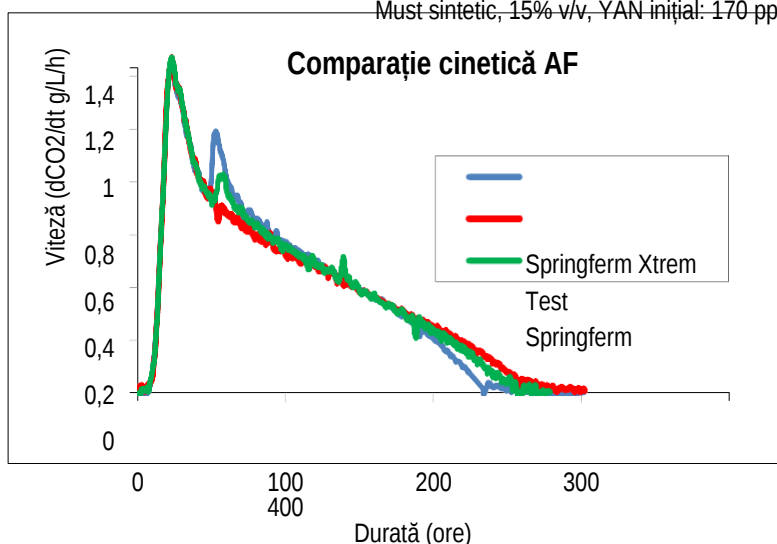
ÎMBUNĂTĂȚIRE ORGANOLEPTICĂ

Sursa de aminoacizi este esențială în timpul fermentației pentru dezvoltarea aromelor. Într-adevăr, alcoolii superiori din care derivă esterii sunt formați prin deaminarea aminoacizilor. Adăugarea SpringFerm™ Xtrem în cea de-a doua parte a fermentației aduce finețe și intensitate aromatică în comparație cu vinurile obținute din musturi suplimentate doar cu surse de azot mineral.

Profilul organoleptic este îmbunătățit și mai mult atunci când SpringFerm™ Xtrem este combinat cu SpringFerm™ la începutul fermentației.

The obvious choice for beverage fermentation    

TEST



SpringFerm™ Xtrem are un efect puternic între prima treime și jumătatea fermentației prin

accelerarea și/sau finalizarea fermentației, în comparație cu drojdiile parțial autolizate, precum SpringFerm™.

DOZAJ

În condiții dificile de vinificație **se recomandă utilizarea SpringFerm™ Xtrem între prima treime și mijlocul fermentației** datorită potențialului său nutritiv deosebit de puternic.

- **Must cu potențial alcoolic ridicat, sau foarte bogat în polifenoli etc. ...:** adăugați 20 - 30g/hl de SpringFerm™ Xtrem între prima treime și mijlocul fermentației în combinație cu oxigenarea. Adăugați 20g/hl DAP dacă fermentația este lentă.
- **În cazul musturilor foarte sărace în azot,** adăugați SpringFerm™ Xtrem între prima treime și mijlocul fermentației pe lângă 20 g/hl de SpringFerm™ & 20g/hl DAP la începutul fermentației este benefică atât pentru securizarea fermentației cât și pentru contribuția organoleptică.
- **Pentru a reporni o fermentație blocată:** 20g/hl în maioua de drojdie
- **Ca activator al fermentației malolactice (MLF):** 10 – 20g/hl înainte de MLF, în funcție de conținutul de alcool

20g/hl SpringFerm™ Xtrem furnizează 20 ppm azot direct asimilabil(YAN)

COMPOZIȚIE la g%g de produs (valori indicative)

Substanța uscată	>94%
Azot total	9,2-10,9%
Total polizaharide	13,3-19,3%
Lipide	1,2-2,4%
Minerale	9,2-13,6%
Vitamine	În ppm
Tiamină	130-257
Pantotenat de calciu	157-331
Niacină	480-805
Acid folic	16-54

AMBALAJ

Bax cu 10 pungi a câte 1 kg fiecare (Greutate netă a baxului:
10 kg) Saci de hârtie multistrat sigilați de 20 kg

GARANTIE

Fermentis® garantează la o depozitare optimă a acestui produs o durată de 3 ani în ambalajul original la o temperatură de maximum 20°C, într-un loc uscat. Fermentis® garantează conformitatea produsului cu Codul Enologic Internațional până la data expirării în condițiile de depozitare menționate mai sus.

Produsele Fermentis® funcționale și de susținere a fermentației sunt produse exclusiv din drojzii naturale. Expertiza Grupului Lesaffre garantează clienților finali produse performante, conform exigențelor aplicațiilor enologice moderne.

Datele din această fișă tehnică reprezintă transcrierea exactă a cunoștințelor noastre cu privire la produs la data menționată. Acestea sunt proprietatea exclusivă a Diviziei Fermentis® din cadrul companiei S.I.Lesaffre. Este responsabilitatea utilizatorului de a se asigura că utilizarea acestui produs este conformă legislației aplicabile.