

 **Pentru păstrarea prospețimii și aromei vinurilor**



SpringArom®

DESCRIERE

Vinurile aromate albe și rosé produse pentru a fi consumate la scurt timp după îmbuteliere sunt foarte populare în rândul noilor consumatori de vinuri datorită prospețimii și intensității aromei acestora. Pentru a păstra aceste caracteristici, vinificatorii trebuie să găsească noi soluții **împotriva riscului de oxidare**.

Fermentis® a dezvoltat **SpringArom®**, o drojdie inactivă cu o putere reductoare importantă datorită **conținutului său ridicat în glutatation natural, o tripeptidă antioxidantă** continuta de drojzii care previne reacțiile de oxidare și evită maturarea organoleptică.

PROPRIETATI

SpringArom® combină efectele glutatationului cu cele ale drojdiilor inactice.

- **Efect antioxidant (captator de quinonă):**
 - **Protecție împotriva oxidării culorii**
 - **Conservarea moleculelor aromatice, în special a tiolilor**
- **Efecte secundare asupra nutriției:** Sursă de azot organic pentru o securizarea optimă a fermentației, asociată sau nu cu DAP
- **Îmbunătățire organoleptică:** Prospețime și senzație de plinătate

APLICATII

SpringArom® este adaptat în special

- Pentru elaborarea **unor vinuri albe și rosé expresive și bine echilibrate**
- Pentru **vinuri albe și rosé vinificate fără controlul temperaturii**, deci cu tendința de a pierde din aromă
- **Pentru soiuri bogate în tioli** (Sauvignon, Petit and Gros Manseng, Cabernet Sauvignon, Merlot)
- Pentru vinuri roșii și rosé tinere, care își propun să fie proaspete și fructate

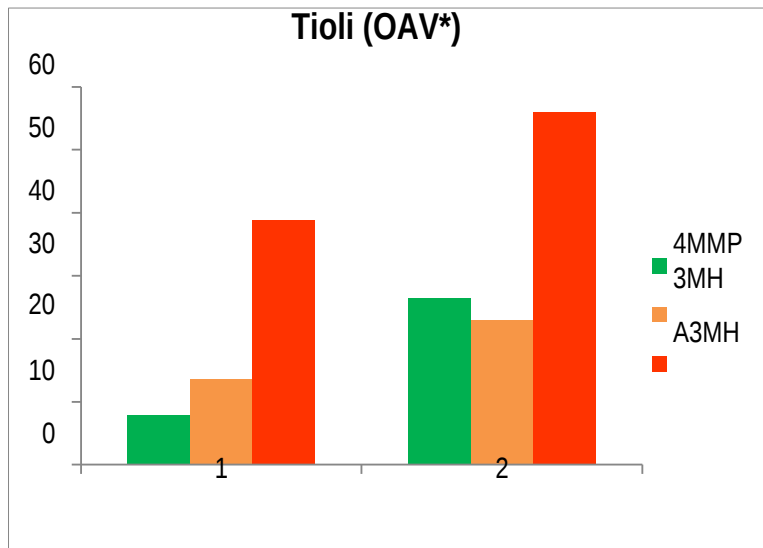
The obvious choice for beverage fermentation    



TESTE COMPARATIVE

Must Sauvignon Blanc, 12.6%vol./vol., 2013

Protocol Fermentis® cu SpringArom® și ViniLiquid (2) vs sulfat de amoniu (1)



Suplimentarea cu 30g/hl de SpringArom® la inceputul fermentatiei a ajutat in mod impresionant la pastrarea aromelor(tioli) la un Sauvignon Blanc în comparație cu adăugarea exclusivă a sulfatului de amoniu. S-a remarcat o creștere netă a volumului, cât și mult mai multă complexitate în profilul aromatic.

*OAV: Valoare Activă Olfactivă

DOZAJ

Adăugați 20 - 30 g/hl în must **imediat după deburbare chiar înainte de inocularea drojdiilor** pentru a beneficia de elementele sale de suport. Recomandăm o maturare pe drojdii cu amestecare sistematica atunci când se utilizează SpringArom®.

SpringArom® nu poate înlocui un nutrient de fermentație.

În cazul musturilor cu o mare deficiență de azot, se recomandă adăugarea de DAP cât și SpringFerm™ în dozele egale (consultați fișa tehnică SpringFerm™).

COMPOZIȚIE la g%g de produs (valori indicative)

Substanta uscata	>94%
Substanta proteică	53-63%
Din care echivalent de glutatoin	>1,5%
Total carbohidrați	24-28%
Lipide	4-8%
Minerale	4-8%

AMBALAJ

Cutie cu 10 pungi a câte 1
kg Cutie de 10 kg (1x10kg)

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.

The obvious choice for beverage fermentation