

Pentru profiluri polifenolice și organoleptice îmbunătățite



**SpringCell™ Color G2**



## DESCRIERE

**SpringCell™ Color G2 este o variantă optimizată a SpringCell™ Color.** Bazat pe o drojdie pură, inactivă de *Saccharomyces cerevisiae* deosebit de bogată în polizaharide. Produsul este mai bun decât SpringCell™ Color în ceea ce privește intensitatea și stabilitatea profilului polifenolic al vinurilor roșii.

**SpringCell™ Color G2 oferă o mai bună calitate a structurii vinurilor (în special taninuri), îmbunătățind astfel profilul organoleptic al vinurilor roșii premium, corpolente, cu perioadă de maturare medie spre lungă.**

## PROPRIETĂȚI

### PROFIL POLIFENOLIC

- **Conținut ridicat de polifenoli:** SpringCell™ Color G2 îmbunătățește mult intensitatea culorii și conținutul final de taninuri ai vinului în urma tratamentului (creștere a OD520 & OD280)
- **O mai bună stabilitate a polifenolilor:** Efectul polizaharidelor SpringCell™ Color G2 este fortifiat pentru a ajuta la stabilizarea complexilor tanin-antociani și pentru a permite reducerea ratei antocianilor liberi. G2 aduce și o altă dimensiune stabilității prin inducția producției de taninuri mult mai polimerizate.

### PROFIL ORGANOLEPTIC

- SpringCell™ Color G2 contribuie foarte mult la **atenuarea celor mai astringente taninuri datorită creșterii gradului de polimerizare a acestora și datorită acțiunii de învelire a polizaharidelor** (scăderea puterii tanice și creșterea indicelui de alcool).

### NUTRIȚIE, efect secundar

- **Sursă de vitamine și de azot organic pe durata fermentației**, sub formă de aminoacizi care sunt asimilați rapid de drojdie.
- **Sursă de elemente insolubile și factori de supraviețuire (ergosteroli, acizi grași)** care susțin sănătatea drojdiei pe întreg procesul de fermentație.

### E2U™



- SpringCell™ Color G2 are formă micro-granulată, dizolvarea acestuia fiind astfel mai bună și mai sigură.

## APLICAȚII

SpringCell™ Color G2 se folosește pentru:

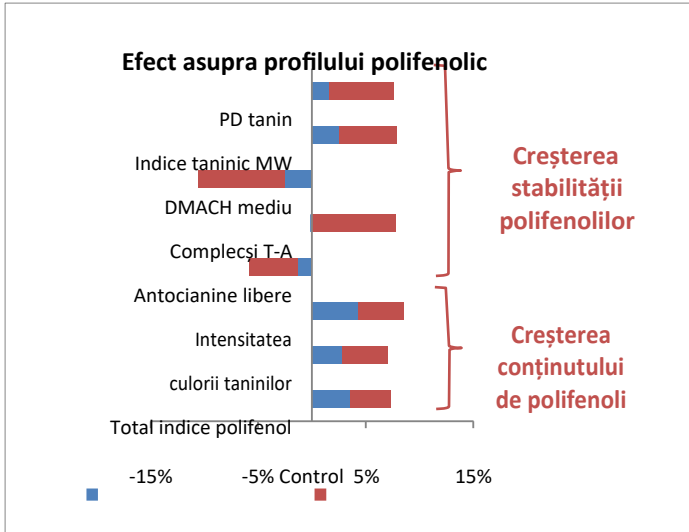
- Elaborarea **vinurilor roșii intense și rotunde, cu proces de maturare mediu spre lung**
- **Musturi cu macerație îndelungată sau musturi rezultate dintr-un proces de extracție prea puternic** (catifelarea taninurilor verzi)
- Vinuri obținute din soiuri de struguri cu conținut ridicat de taninuri, colorați
- Vinuri cu culoare instabilă deja manifestată

The obvious choice for beverage fermentation 

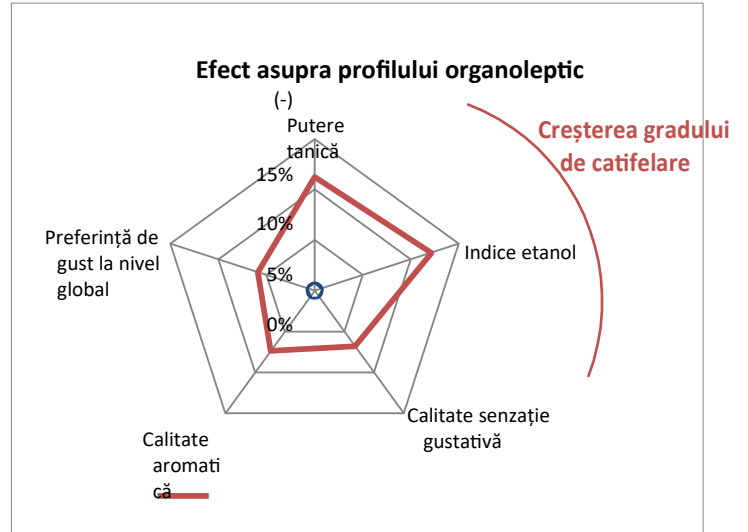


## REZULTATELE STUDIULUI

Efect mediu după 6,5 luni de maturare cu 30g/hl SpringCell™ Color și G2 adăugate înainte de inocularea drojdiei asupra profilurilor polifenolic și organoleptic al unui Malbec și Cabernet Sauvignon argentinian din 3 microvinificații diferite (2012, 2013 și 2015):



Efect Springcell Color îmbunătățire suplimentară G2



PD: grad de polimerizare, MW: greutate moleculară, T-A: tanin-antocianină, (-) putere tanică: valoarea opusă a puterii tanice

## DOZAJ

20 - 30g/hl de SpringCell™ Color G2 se va încorpora chiar înainte de inocularea drojdiilor, pentru a-și juca rolul funcțional cât și rolul de element de suport, diluat în de zece ori volumul său de vin.

## COMPOZIȚIE la g%g de produs (valori indicative)

Substanța uscată	> 94%
Azot total	7,5 - 8,8%
Total carbohidrați	28,0 – 34,0%
Lipide	4,0 – 8,0%
Minerale	4,0 – 8,0%

## AMBALAJ

Bax cu 20 de pungi vidate, a câte 500g fiecare (Greutate netă a baxului: 10 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.*

