



Pentru culoare stabila si catifelare



## SpringCell Color

### DESCRIERE

**SpringCell Color** a fost dezvoltat pentru a acționa asupra **intensității și stabilității culorii**, cât și asupra **rotunjirii gustului** vinului rosu pe termen lung. Conține de două ori mai multe polizaharide decât drojdia simplă, inactivă. SpringCell Color și-a dovedit impactul calitativ asupra **vinurilor roșii primeur**, cât și asupra **vinurilor roșii de calitate, cu maturare de lunga durata**.

### PROPRIETATI

#### CULOARE

- **Creșterea intensității culorii:** grazie unei compoziții mai bune in taninuri și antociani a vinului în urma tratamentului (creșterea OD520 & OD280 și a cantității de antociani)
- **Stabilizarea culorii:** Polizaharidele ajută la stabilizarea complexilor tanin-antociani și permit reducerea antocianilor liberi.

#### SAVOARE

- **Catifelarea celor mai astringente taninuri, grazie acțiunii de acoperire a polizaharidelor asupra taninurilor verzi (scăderea ratei de gelatină)**

#### NUTRIȚIE, efect secundar

- **Sursă de azot organic pe durata fermentației**, sub formă de aminoacizi care sunt asimilați rapid de drojdie.
- **Sursă de factori de supraviețuire (ergosteroli, acizi grași)** pentru garantarea terminării fermentației datorită conținutului de pereti celulari SpringCell.

### APLICATII

SpringCell™ Color se folosește pentru:

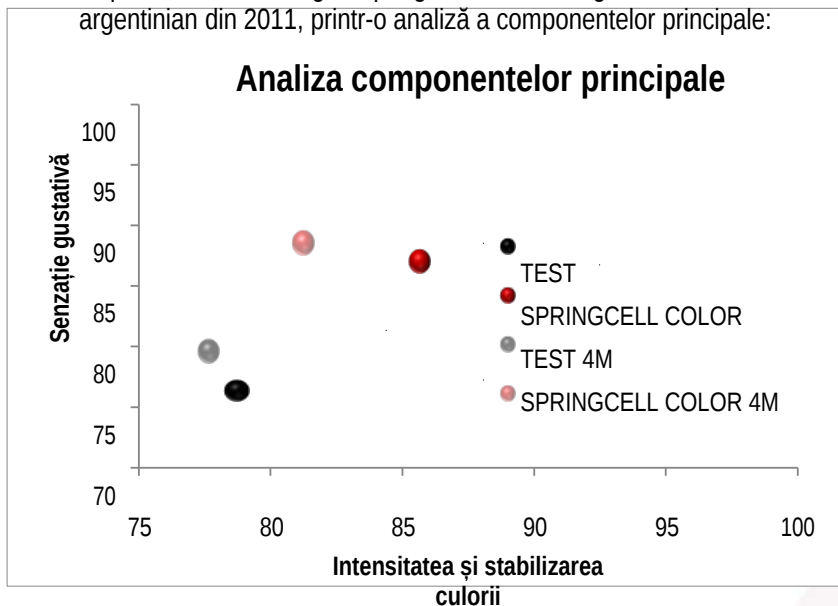
- Elaborarea **vinurilor roșii intense și rotunde**
- **Musturi cu macerație îndelungată sau musturi rezultate dintr-un proces de extracție prea puternic** (catifelarea taninilor verzi)
- Vinuri procesate prin **termovinificare**
- Vinuri obținute din soiuri de struguri cu **conținut ridicat de taninuri și substanțe colorate**
- Musturi **sărace în antociani**

The obvious choice for beverage fermentation 



## REZULTATELE STUDIULUI...

... privind efectul a 30g/hl SpringCell Color adăugat înainte de inocularea drojdiei asupra complexilor polifenolici ai unui Malbec argentinian din 2011, printr-o analiză a componentelor principale:



SpringCell Color a ajutat la păstrarea intensității culorii și la stabilizarea acesteia, îmbunătățind în același timp senzația gustativă în timpul procesului de maturare.

**4M:** după 4 luni de maturare

### Componentă vizuală: Intensitatea, calitatea și stabilizarea culorii

Combinăția de intensitate a culorii, nuanță (legată de calitatea culorii, IPT (legat de intensitatea și stabilitatea culorii), raportul molar tanin-antociani (legat de stabilizarea culorii, alături de IPT), tanin-antociani (legate de stabilitatea culorii).

### Componentă gust: Plinătate, catifelare și astringenta

Combinăția de alcool (legat de plinătate și catifelare), extract total (legat în special de plinătate), indice de alcool (legătură puternică cu catifelarea), putere tanică (legată de tanin), IPT (abundență de fenoli, în legătură cu plinătatea și astringenta).

## DOZAJ

20 - 30g/hl de SpringCell™ Color 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.

**Atenție:** SpringCell Color conține pereti celulari de drojdie care fac obiectul limitei legale de 40g/hl conform legislației europene care trebuie respectată pentru eventuale suplimentări adiționale.

În caz de fermentație dificilă, se poate adăuga SpringCell în limita a 10-20g/hl, între prima treime și jumătatea fermentației (densitate 1.050-1.040). Pentru toate celelalte utilizări, contactați Fermentis.

Puteți verifica limitele legislative aplicabile în țara dvs., luând în considerare propriile condiții de utilizare a produsului.

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

Substanța uscată	> 94%
Azot total	4-6%
Total carbohidrați	42-46%
<b>Dintre care polizaharide</b>	<b>39-43%</b>
Lipide	11-15%
Minerale	4-8%

## AMBALAJ

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

## GARANȚIE

Deoarece conține pereti celulari de drojdie, SpringCell Color este ambalat în vid pentru a evita orice deviații organoleptice datorate oxidării. 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 drojdie 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