

 Cel mai bun sediment pentru echilibru, bogăție și stabilitatea vinurilor dvs.



SpringCell Manno

DESCRIERE

Industria vinului cere vinuri rotunde și catifelate, care pot fi puse pe piață rapid. Fermentis a dezvoltat **SpringCell Manno**, un produs cu **100% polizaharide din drojdie** (glucani & manoproteine solubile) ce reprezintă cea mai nobilă parte a drojdiilor fine de maturare.

PROPRIETATI

CONTRIBUȚIE LA ROTUNJIME ȘI VOLUM

SpringCell Manno conține **manoproteine cu grad ridicat de solubilitate, nelegate de beta-glucanii**, a căror eficiență este instantanee în vin. Aceste polizaharide acționează asupra volumului și senzației de plinătate, obținute de obicei în cursul maturării pe drojzii fine.

SCĂDEREA ASTRINGENȚEI

Polizaharidele se combină cu cele mai astringente taninuri pentru a atenua asprimea și pentru a aduce **rotunjime vinului**.

STABILIZAREA CULORII ROȘII

Polizaharidele din drojdie permit o **stabilizare de durată a complexilor taninuri-antociani**.

STABILIZAREA VINULUI

SpringCell Manno aduce vinului bogăție în coloizi protectori (manoproteine). La concentrațiile în care sunt prezente în vin, aceste polizaharide previn cristalizarea sărurilor acidului tartric.

PREVENIREA GUSTULUI NEPLĂCUT

SpringCell Manno poate înlocui drojdiile fine naturale, evitând astfel formarea notelor reductive generate de acestea (H₂S) în timpul perioadei de maturare. Această substituție previne dezvoltarea microorganismelor nedorite din drojdiile fine naturale.

APLICATII

- Pentru vinuri ușoare cu structură deficitară.
- Pentru vinuri roșii din soiuri tanice și cu o culoare închisă.
- **Pentru orice tip de vin, în completarea maturării pe drojzii fine.**

The obvious choice for beverage fermentation    



DOZAJ

Adăugarea **SpringCell Manno** se recomandă la începutul procesului de maturare.

Vinuri roșii: 20-40 g/hl

Vinuri albe: 10-30 g/hl

Dizolvați **SpringCell Manno** într-o cantitate minimă de apă.

Avertismente:

Acest produs nu este total solubil.

Peretii celulari de drojdie SpringCell Mann sunt supuse unei limite de utilizare de 40g/hl conform legislației europene.

COMPOZIȚIE la g%g de produs (valori indicative)

Substanța uscată:	> 94%
Azot total:	1,4-3,0%
Total polizaharide:	42-56%
Minerale:	2,5-5,5%

AMBALAJ

Bax cu 16 pungi vidate, a câte 500g fiecare (Greutate netă a baxului: 8kg)

GARANTIE

Deoarece conține pereti celulari de drojdie, SpringCell Manno 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 drojdiile 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.