

 **Agent de cleire produs din drojdie**



Spring'Finer™



DESCRIERE

Enologia modernă trebuie să se adapteze **noilor cerințe de siguranță a consumatorilor**, în special în ceea ce privește prezența substanțelor alergice din produsele enologice utilizate de producătorii de vinuri. Astfel, utilizarea curentă a produselor derivate din ouă și lapte ca agenți proteici de cleire, adică albusul de ou și caseina, este controlată și poate fi supusă unor cerințe speciale de etichetare conform reglementării europene (EU) n°579/2012.

În acest context, **Fermentis®**, în colaborare cu compania Sofralab, a dezvoltat un **proces industrial unic ce permite extracția și conservarea proteinelor native dintr-o sursă specială de - *Saccharomyces cerevisiae* - ale cărei capacități de cleire sunt remarcabile.**

Produs exclusiv din drojdie, extractul proteic de drojdie Spring'Finer nu conține alergeni și poate fi considerat unicul agent de cleire total integrat în elaborarea vinului.

PROPRIETĂȚI

LIMPEZIREA VINULUI

Spre deosebire de extractele de drojdie care provin din procesul de autoliză a drojdiei, care au un conținut ridicat de aminoacizi și oligopeptide, **Spring'Finer** conține **proteine cu masă moleculară mare (>15kDa)**, ale căror proprietăți de limpezire a particulelor turburi și coloidale prezente în vinuri sunt absolut similare altor agenți proteici de cleire.

REDUCEREA ASTRINGENȚEI ȘI A AMARELII

Spring'Finer precipită cele mai astringente și amare taninuri păstrând în același timp structura vinului, reducând asprimea și îmbunătățind calitatea organoleptică.

STABILIZAREA LA OXIDARE

Spring'Finer îndepărtează polifenolii oxidabili, contribuind astfel la stabilizarea vinurilor tratate împotriva oxidării culorii.

STABILIZAREA PROTEICA

Chiar dacă **Spring'Finer** este bazat pe proteine din drojdie, **nu provoacă instabilitate proteica** în vin.

PIERDERE LIMITATĂ DE VIN

După etapa de cleire, **depozitul obținut** prin utilizarea Spring'Finer, **este mai compact**, ceea ce duce la **reducere pierderea de vin la pritorc și crește valoarea adăugată.**

E2U™



Spring'Finer este un produs **total solubil, sub formă de microgranule**, ceea ce **ajută la dizolvarea sa completă și îi securizează utilizarea. Nu necesită tratament înainte de utilizare**, precum corectarea pH-ului sau altele...

APLICATII

- Pentru **vinuri albe și roșii premium, maturate în butoaie**, pentru a le finisa înainte de îmbuteliere
- Pentru **musturi presate puternic și vinuri**, pentru îndepărtarea celor mai astringente taninuri.

The obvious choice for beverage fermentation    



DOSAJ SI UTILIZARE

Musturi: 5 - 20 g/hL (limita legală 30g/hl)
Vinuri roșii: 5 - 15 g/hL (limita legală 60g/hl)
Vinuri albe și rosé: 1 - 5 g/hL (limita legală 30g/hl)

Turnați **Spring'Finer** într-o **cantitate de apă de zece ori greutatea sa** (niciodată direct în vin) la o temperatură de **10-20°C maximum**. Așteptați să se dizolve complet, amestecați și încorporați soluția obținută direct în vin . Omogenizați vinul prin pompare fără aerare.

Atenție: Extractele proteice din drojdie sunt supuse unei limite de utilizare de 30 - 60g/hl conform legislației europene. Vezi limitele menționate mai sus.

COMPOZITIE

Extract proteic din drojdie. Fără OMG și fără ALERGENI.

AMBALAJ

Bax cu 24 de pungi vidate, cu o cantitate de 125g fiecare (Greutate netă a baxului: 3 kg)

GARANTIE

Spring'Finer este un produs extrem de higroscopic. Fermentis® garantează proprietățile organoleptice ale produselor prin ambalarea acestora în vid.

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.