

 **Savršeno sredstvo za finiširanje proizvedeno od kvasca**



**Spring'Finer™**



## OPIS

Moderna enologija mora se prilagoditi novim zahtevima vezanih za sigurnost potrošača, naročito u prisustvu alergenijskih supstanci u enološkim proizvodima koji koriste enolozi. Kao posledica toga, trenutna upotreba proizvoda koji predstavljaju izvor proteina potrebnih u proizvodnji vina, a koji su dobijeni iz jaja i mleka, kontoliše se i može biti podvrgnuta specifičnom označavanju prema evropskoj regulativi (EU) br. 579/2012.

Na ovom polju, Fermentis® je u saradnji sa kompanijom Sofralab, razvio jedinstveni industrijski proces koji omogućava ekstrakciju i očuvanje prirodnih proteina iz specifično selekovanog kvasca *Saccharomices cerevisiae*.

Pored toga što je dobijen iz kvasca, proteinski ekstrakt Spring'Finer je bez alergena i može se smatrati jedinstvenim agensom koji je potpuno integrisan u vinski elaborat.

## OSOBINE

### BISTRENJE VINA

Suprotno ekstraktima kvasca koji dolaze od procesa autolize kvasca sa visokim sadržajem aminokiselina i malim sadržajem peptida, **Spring'Finer** sadrži **proteine visoke molekulske mase (> 15kDa)** koji deluju na koloide i čestice odgovorne za mutnoću u širi ili vinu na potpuno isti način kao druga proteinska sredstva za bistrenje.

### SMANJUJE UTICAJ OPORIH TANINA

**Spring'Finer** posebno balansira opore tanine uz očuvanje strukture vina, čime se smanjuje njihov uticaj na organoleptički kvalitet vina.

### SPREČAVANJE OKSIDACIJE

**Spring'Finer** uklanja oksidabilne polifenole, čime doprinosi stabilizaciji tretiranih vina i štiti ih od potamnjivanja.

### BEZ PROTEINSKE DESTABILIZACIJE

Iako je **Spring'Finer** zasnovan na proteinu kvasca, ne prouzrokuje destabilizaciju proteina u vinu.

### MINIMALAN GUBITAK VINA

Nakon faze bistrenja pomoću **Spring'Finer-a** dobija se tanak i kompaktan talog, što smanjuje gubitak vina taloženjem.

### E2U™



**Spring'Finer** je potpuno rastvorljiv proizvod u obliku mikrogranula, što čini njegovo rastvaranje boljim, olakšavajući samu upotrebu. Ne zahteva poseban tretman.

## PRIMENA

- Za vrhunska crvena i bela vina, koja će odležavati u buradima.
- Za šire i vina koja su jako presovana kako bi se eliminisali agresivni tanini

The obvious choice for beverage fermentation    



## DOZIRANJE I UPOTREBA

**U širi:** 5 -20 g/hl (propisan limit 30g/hl)  
**Crvena vina:** 5-15 g/hl (propisan limit 60g/hl)  
**Bela i roze vina:** 1-5 g/hl (Propisan limit 30g/hl)

Rastvorite **Spring'Finer** u 10 puta veću zapreminu vode (nikad u vinu) na **10 do maksimalno 20°C**. Sačekajte kompletno rastvaranje, mešajte i dobijeni rastvor dodajte u vino. Homogenizujte vino korišćenjem pumpe bez izlaganja vazduhu.

**Upozorenje:** Ekstrakti proteina iz kvasca podležu ograničenju upotrebe od 30 do 60g / hl prema evropskom zakonodavstvu. Pogledajte gore navedena ograničenja.

## SASTAV

Ekstrakt proteinskog kvasca. NIJE GMO i BEZ ALERGENA.

## PAKOVANJE

Karton od 24 vakuum pakovane vrećice od 125g (Puna kutija neto težine: 3 kg)

## GARANCIJA

**Spring'Finer** je visoko hidroskopian proizvod. Fermentis® garantuje organoleptičke osobine proizvoda vakuumskim pakovanjem.

Fermentis® garantuje optimalno skladištenje ovog proizvoda tokom 3 godine u originalnoj ambalaži pri maksimalnoj temperaturi od 20°C i na suvom mestu. Fermentis® garantuje da je proizvod u skladu sa Međunarodnim enološkim kodeksom sve do datuma "najbolje upotrebiti do" u uslovima skladištenja pomenutim gore.

Fermentis® sredstva i funkcionalni proizvodi se proizvode isključivo iz prirodno proizvedenih kvasca. Veštine" znati kako" Lesaffre grupe garantuju krajnjim korisnicima, proizvode visokih performansi u skladu sa modernim enološkim aplikacijama.

*Podaci sadržani u ovom tehničkom listu su tačna transkripcija našeg znanja o proizvodu na navedeni datum. Oni su ekskluzivna svojina Fermentis®-divizije S.I.Lesaffre. Odgovornost je da se uverite da je upotreba ovog proizvoda u skladu sa zakonom.*

