

Za očuvanje svežine i arome vina



**SpringArom®**

## OPIS

Aromatična bela i roze vina koja su namenjena za konzumiranje kratko nakon flaširanja sve više su omiljena među novim potrošačima vina zbog svoje svežine i aromatičnog intenziteta. Da bi sačuvalao ove karakteristike, proizvođač vina je obavezan da pronađe nova rešenja kako bi odgovorio oksidacionim rizicima.

Fermentis® je razvio SpringArom®, inaktivan kvasac koji poseduje značajnu redukcionu snagu zahvaljujući svom ekvivalentnom sadržaju prirodnog glutaciona, antioksidativnog tripeptida koji je sadržan u kvascu i sprečava oksidaciju i organoleptičko starenje.

## OSOBINE

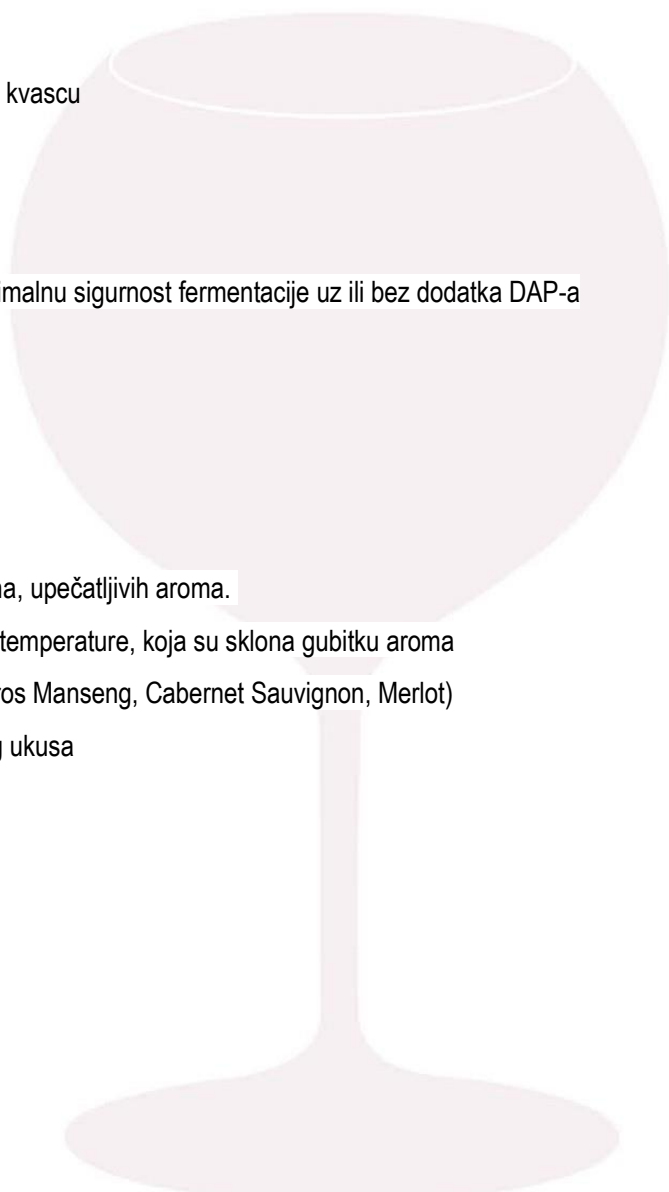
**SpringArom®** kombinuje efekat glutaciona sa onim u inaktiviranom kvascu

- **Antioksidativni efekat (vezuje hinone):**
  - Zaštita boje od potamnivanja
  - Čuvanje aromatičnih molekula naročito tiola
- **Nutritivni efekat:** bogatstvo u organskom azotu za optimalnu sigurnost fermentacije uz ili bez dodatka DAP-a
- **Organoleptička poboljšanja:** Svežina i punoća ukusa

## UPOTREBA

**SpringArom®** posebno je prilagođen

- Za izradu dobro izbalansiranih belih i roze vina, upečatljivih aroma.
- Za bela i roze vina proizvedena bez kontrole temperature, koja su sklona gubitku aroma
- Za sorte bogate tiolima (Sauvignon, Petit i Gros Manseng, Cabernet Sauvignon, Merlot)
- Mladim crvenim i rose vinima svežeg i voćnog ukusa



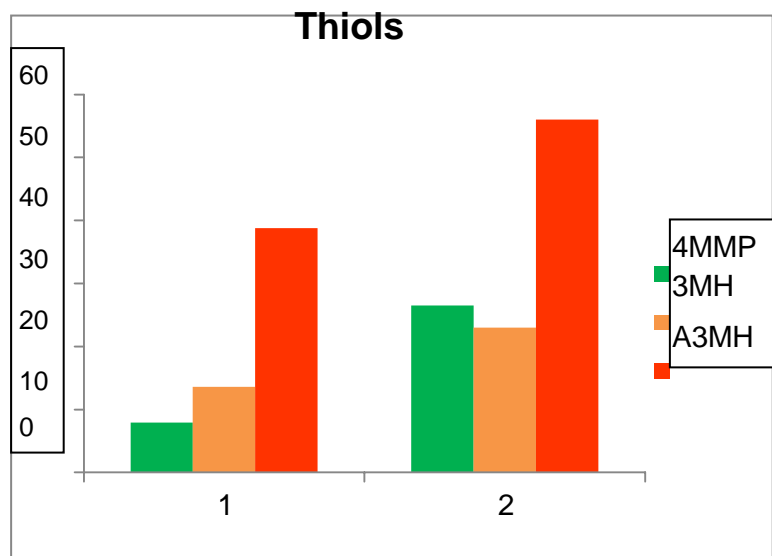
The obvious choice for beverage fermentation 



## KOMPARATIVNA PROBA



Sauvignon Blanc šira, 12.6%vol./vol., 2013  
Fermentis® protokol sa SpringArom® i ViniLiquid (2) vs amonijum sulfat (1)



Dodavanje 30g / hl SpringArom® na početku fermentacije značajno je pomoglo očuvanje aroma (tiola) Sauvignon Blanca u poređenju sa podjednakim dodavanjem amonijum sulfata. Osetilo se celokupno povećanje punoće u ustima, kao i mnogo složeniji aromatski profil.

\*OAV: Odor Active Value

## DOZIRANJE

Dodajte 20 do 30 g / hl u širu odmah nakon taloženja ili neposredno pre inokulacije kvasca. Preporučujemo da povremeno nastavite mešanje taloga pri odležavanju.

**SpringArom®** ne može zameniti standardna sredstva za fermentaciju.

U slučajevima velikog deficita u azotu preporučuje se dodavanje DAP-a kao i SpringFerm™ u odgovarajućim dozama (pogledajte tehnički list SpringFerm™).

## SASTAV u g%g proizvoda (indikativne vrednosti)

Suve materije	>94%
Proteinskih materija	53-63%
<i>Od kojih ekvivalent glutaciona</i>	<b>&gt;1.5%</b>
Ukupni ugljeni hidrati	24-28%
Masti	4-8%
Minerali	4-8%

## PAKOVANJE

Kutija od 10 pakovanja od 1kg

U kutiji 10 Kg (1x10Kg)

## GARANCIJA

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.

