

## **Organska pomoć za spore i prekinute fermentacije**



# SpringCell BIO

## OPIS

Proizvod namenjen da aktivira proces fermentacije, povoljno utiče na rast kvasaca i kinetiku fermentacije na početku samog procesa bez uticaja na preživljavanje kvasaca ili na kraj fermentacije. Korišćenjem **SpringCell** opne kvasaca može se dugoročno delovati na održivost kvasaca zahvaljujući njegovoj sposobnosti da vrši detoksikaciju šire čime se doprinosi poboljšanju faktora preživljavanja za generacije kvasaca formiranih tokom faze rasta.

Ćelijski zidovi kvasaca služe kao sredstva za fermentaciju koja omogućavaju efikasno delovanje protiv prekinute i spore fermentacije.

**SpringCell BIO** je proistekao od kvasaca *Saccharomices cerevisiae* koji se posebno gaji na organsko sertifikovanoj podlozi i proizvodi u skladu sa organskom sertifikacijom.

## OSOBINE

- Adsorpcija jedinjenja koja su toksična za kvasac zahvaljujući prisustvu glukana i manana: inhibitorne masne kiseline, ostaci fito-sanitarnih proizvoda, ohratoksin A.
- Bogatstvo u faktorima preživljavanja, sterolima, nezasićenim masnim kiselinama, koji se smatraju kao zamena za kiseonik. Ovi elementi omogućavaju zaštitu uzastopnih generacija aktivnih kvasaca počev od prve generacije uz zadržavanje integriteta njihove membrane dok povećavaju otpornost na etanol.
- Težnja ka umnožavanju i uvećanju broja ćelija. SpringCell je jedini aktivator koji dozvoljava da se dostigne ukupna potrošnja šećera u širi/komini čija je fermentacija spora, bez stvaranja isparljive kiseline.
- Ima ulogu podrške u širi. SpringCell je skoro 100% nerastvorljiv i u vrlo bistrim širama omogućava fermentaciju povećanjem zamućenosti bez organoleptičkih odstupanja koje može izazvati talog kvasaca.

## PRIMENA

**SpringCell** se koristi u prevenciji:

- Kada je važna koncentracija redukujućih šećera
- Kada je šira previše bistra (tj. odustvo taloga koji sadrži nezasićene masne kiseline neophodne za rekonstrukciju zidova kvasaca)

**SpringCell** se koristi kod prekinute fermentacije kako bi se šira detoksikovala i da bi se stvorili dobri uslovi za ponovno zasejavanje.

U ovom slučaju je izuzetno važno odabrati kvasac za pokretanje prekinute fermentacije. Mi preporučujemo upotrebu SafSno™ BC S103, najsnažnije vrste Fermentis® proizvoda, koji se takođe može koristiti za organsko vino.



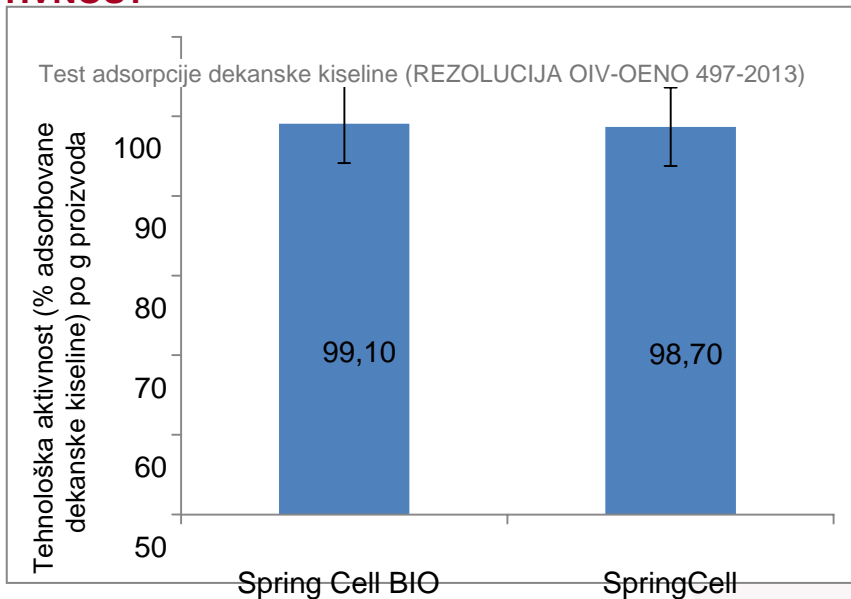
## SERTIFIKACIJA

SpringCell BIO opne kvasaca su sertifikovane kao organski proizvod od strane **ECOCERT FR-BIO-01** prema evropskoj regulativi **EU 834/2007** i **889/2008**.

**Opne kvasaca su jedini deo kvasaca koji je izdvojen za organsko vino u skladu sa Evroskom regulativom EU 203/2012.**



## AKTIVNOST



SpringCell BIO opne kvasaca imaju potpuno slične adsorpcione kapacitete kao konvencionalni SpringCell prema najvećem inhibitoru rasta kvasaca, tj. dekansoj kiselini. To obezbeđuje njihov kvalitet kao efikasna sredstva za fermentaciju.

Pored toga, SpringCell BIO ne pokazuje značajne razlike u odnosu na SpringCell u smislu organoleptičkog uticaja.

## DOZIRANJA

### Kao prevencija:

Pomešajte 20 do 30 g / hl sa 10 puta većom količinom vina, dodajte u širu nakon što je konzumirano 35 do 45% šećera i homogenizujte. Prilikom proizvodnje crvenih vina, dodavanje SpringCell-a treba izvršiti ispod klobuka. U slučaju šire sa velikom količinom taloga preporučuje se dodavanje SpringCell-a nakon taloženja, neposredno pre inokulacije kvasaca.

### Za prekinute i spore fermentacije:

Pomešajte 30 do 40 g / hl sa 10 puta većom zapreminom vina, i direktno dodajte u vino sumporisano u dozi od 2 do 3 g / hl. Proverite naš protokol za ponovno pokretanje fermentacije.

**Upozorenje:** SpringCell BIO opne kvasca su namenjene za upotrebu do maksimalno 40g/hl prema evropskom zakonodavstvu.

## PAKOVANJE

Karton od 20 vakumskih vrećica od 500g svaki (Neto težine: 10 kg)

## 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.

