

 **Za poboljšanje polifenola i organoleptičkog profila**



## SpringCell™ Color G2

### OPIS

**SpringCell™ Color G2** je poboljšani SpringCell™ Color. Zasnovan na čistom inaktiviranom kvascu iz *Saccharomyces cerevisiae* posebno bogatog polisaharidima, poboljšava delovanje SpringCell™ Color na intenzitet i stabilnost polifenolnog profila crvenih vina. SpringCell™ Color G2 donosi bolji kvalitet vinske strukture (naročito tanina), čime se poboljšava organoleptički profil dajući kompletnu formu za srednje i dugo starenje vrhunskih crvenih vina.

### OSOBINE

#### POLIFENOLNI PROFIL

- **Povećan sadržaj polifenola:** SpringCell™ Color G2 značajno povećava intenzitet boje i konačni sadržaj tanina u vinu posle tretmana.
- **Povećana stabilnost polifenola:** Efekat polisaharida SpringCell™ Color G2 je ojačan kako bi se pomoglo stabilizaciji kompleksa tanin-anthocijan i omogućilo smanjenje stope slobodnih anthocijana. G2 donosi još jednu dimenziju stabilnosti kroz indukciju proizvodnje tanina koji su mnogo polimerizovani.

#### ORGANOLEPTIČKI PROFIL

- SpringCell™ Color G2 u velikoj mjeri doprinosi omekšavanju oporih tanina zahvaljujući povećanju stepena njihove polimerizacije i delovanju premaza polisaharida (smanjenje snage tanina i povećanje indeksa etanola).

#### ISHRANA, dodatni efekti

- Snabdevanje vitaminima i organskim azotom tokom fermentacije u obliku aminokiselina koje se brzo asimiluju sa kvascem
- Snabdevanja nerastvorljivih elemenata i faktora preživljavanja (ergosterols) kako bi se pomoglo kvascima tokom fermentacije.

#### E2U™

**SpringCell™ Color G2** ima mikro granulatnu formu, što obezbeđuje bolje rastvaranje i bolju primenu.



### PRIMENA

**SpringCell™ Color G2** je pogodan za:

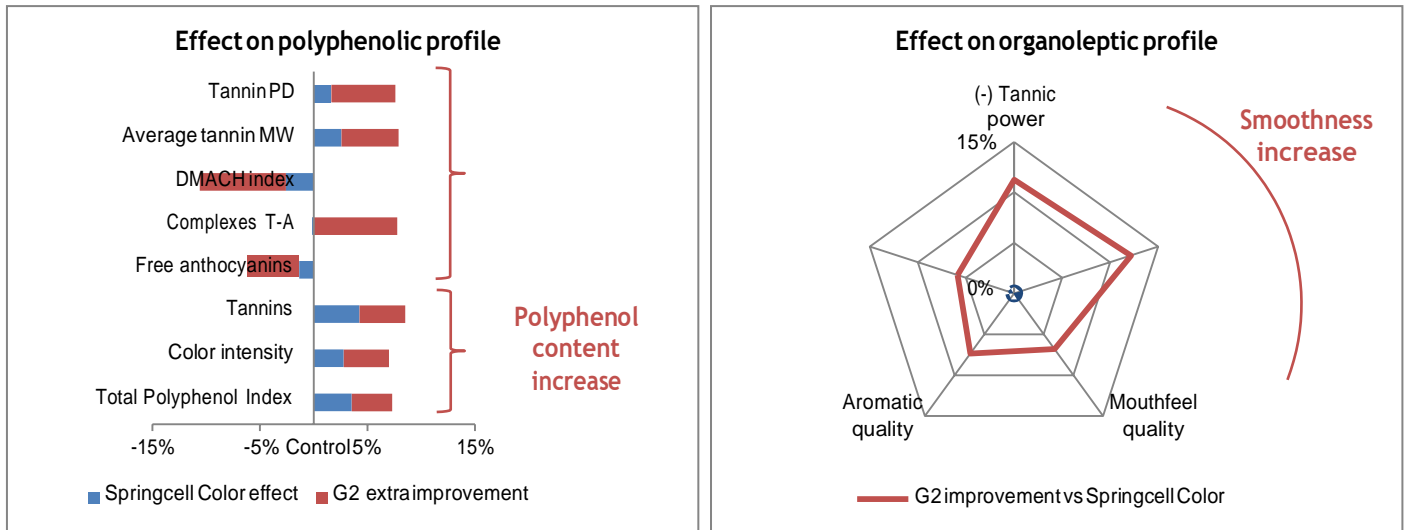
- Zaokruživanje ukusa vina srednjeg i dugog starenje
- **Kod duge maceracije šire ili šire koja ima visoku koncentraciju ekstrakta (omekšavanje zelenih tanina)**
- Vina iz visoko taninskih i obojenih sorti
- Vina koja imaju nestabilnu boju

The obvious choice for beverage fermentation    



## REZULTATI STUDIJA

Prosečan efekat nakon 6,5 mjeseci starenja sa 30g / hl SpringCell™ Color G2 koja se dodaje pre inokulacije kvasca na polifenol i organoleptičke profile Argentinskog Malbeca i Cabernet Sauvignona iz 3 različite mikroviniifikacije (2012, 2013 i 2015):



PD: Polymerization Degree, MW: Molecular Weight, T-A: Tannin-Anthocyanin, (-) Tannic power: Opposite value of the tannic power

## DOZIRANJE

20 do 30g/hl SpringCell™ Color G2 treba dodati malo pre inokulacije kvasca da bi odigrao funkcionalnu ulogu kao i ulogu elementa podrške, razblažen u 10 puta veću zapreminu vode ili vina.

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

Suve materije	> 94%
Ukupan azot	7.5 - 8.8%
Ukupno karbohidrata	28.0 – 34.0%
Masti	4.0 – 8.0%
Mineralne materije	4.0 – 8.0%

## PAKOVANJE

Kutija sa 20 vakum pakovanih vrecica pd 500g svaka (Kutija 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® fermentacija 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.