

 **Za stabilnu boju i glatkoću**



SpringCell Color

OPIS

SpringCell Color je posebno razvijen da deluje na intenzitet i stabilnost boje, kao i na punoću crvenih vina koja odležavaju. Sadrži dva puta više polisaharida nego osnovni inaktivni kvasac.

SpringCell Color je pokazao kvalitativni uticaj na vrhunska crvena vina, kao i na kvalitetna crvena vina koja dugo odležavaju.

OSOBINE

BOJA

- **Povećava intenzitet boje** : zahvaljujući poboljšanom sastavu tanina i antocijanina nakon primene SpringCell Color.
- **Stabilizuje boju**: polisaharidi pomažu u stabilizaciji kompleksa tanin-antocijanin i omogućavaju smanjenje procenta slobodnih antocijana.

UKUS

Značajno omekšavanje zelenih tanina zahvaljujući dejstvu prevlake polisaharida.

ISHRANA, dodatni efekti

- Snabdevanje organskim azotom tokom fermentacije u obliku aminokiselina koje se brzo asimiluju od strane kvasaca.
- Snabdevanje faktora preživljavanja (ergosterola i masnih kiselina) kako bi se garantovao kraj fermentacije zahvaljujući sastavu ćelijskog zida kvasaca SpringCell.

PRIMENA

SpringCell Color je pogodan za:

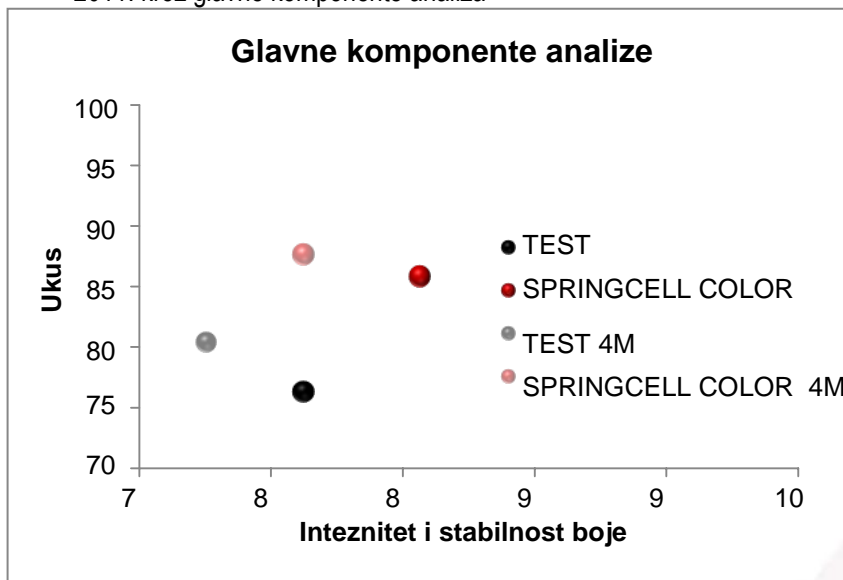
- Proizvodnju intenzivnih i punih crvenih vina
- **Dugu maceraciju šire ili šire koje su pretrpele jako ekstrahovanje** (omekšavanje zelenih tanina)
- Vina obrađena termovinifikacijom
- Vina sa visokim sadržajem tanina i obojenih komponenti
- Šire siromašne antocijaninima

The obvious choice for beverage fermentation    



REZULTATI ISTRAŽIVANJA...

... efekta 30g/hl SpringCell Color-a dodatog pre inokulacije kvasaca na kompleksima polifenola Argentinskog Malbeca iz 2011. kroz glavne komponente analiza



SpringCell Color je pomogao očuvanju intenziteta boje, stabilizaciji i poboljšao ukus tokom odležavanja.

4M: posle 4 meseca starenja.

Vizualne komponente: Intenzitet boje, kvalitet i stabilnost možemo zaključiti iz grafika.

Komponenta ukusa: Telo, punoća i nivo tanina mnogo više dolazi do izražaja dodavanjem SpringCell Colora.

DOZIRANJE

20 do 30g/hl SpringCell Color se dodaje u deset puta veću količinu vina ili vode neposredno pre inokulacije kvasaca kako bi mogao da bude potpuno iskorišćen kao funkcionalna podrška fermentaciji.

Upozorenje: SpringCell Color sadrži delove kvasaca podložene ograničenju zakonske upotrebe od 40 g / hl prema evropskom zakonodavstvu koje se moraju uzeti u obzir za eventualna naknadna dodavanja.

U slučaju komplikovane fermentacije, delovi kvasaca SpringCell mogu se dodati u dozama od 10-20 g / hl između 1/3 i 2/3 fermentacije (gustina 1.050-1.040). Za svaku drugu upotrebu kontaktirajte Fermentis.

SASTAV u g/g proizvoda (indikativne vrednosti)

Suve materije	> 94%
Ukupan azot	4-6%
Ukupno ugljenih hidrata	42-46%
- Od njih polisaharida	39-43%
Masti	11-15%
Mineralne materije	4-8%

PAKOVANJE

Kutija od 20 vakuum pakovanih kesica po 500g svaka (Kutija neto težine: 10 kg)

GARANCIJA

Zbog toga što sadrži ćelijske zidove kvasca, SpringCell Color je vakuumski pakovan da bi izbegao organoleptička odstupanja usled oksidacije. Fermentis® garantuje optimalno skladištenje ovog proizvoda tokom 3 godine u originalnoj ambalaži na temperaturi najviše 20 ° C i na suvom mestu.

Fermentis® sredstva i funkcionalni proizvodi se proizvode isključivo iz prirodno proizvedenih kvasaca. 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.