

Rešenje za prekinute fermentacije



SpringCell

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. Korišćenje **SpringCell** opni 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.

Čelijski zidovi kvasca služe kao sredstva za fermentaciju koja omogućavaju efikasno delovanje protiv prekinute i spore fermentacije. SpringCell opne kvasaca su originalni čelijski zidovi patentirani na Univerzitetu Bordo (Lafon-Lafourcade i ostali, 1984).

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 isparljivih kiselina.
- 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.

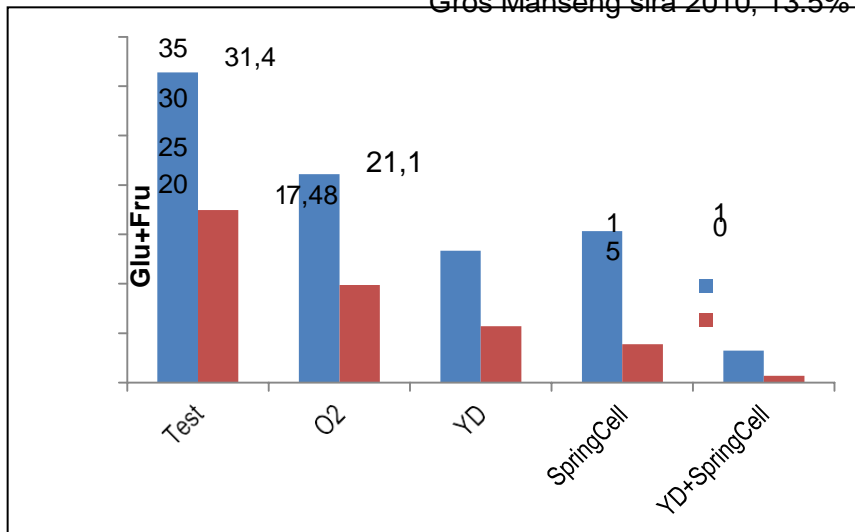
U ovom slučaju je izuzetno važno odabrati kvasac za pokretanje prekinute fermentacije. Mi preporučujemo upotrebu SafOeno™ BC S103, najsnažnije vrste Fermentis® proizvoda.

The obvious choice for beverage fermentation    



TRIAL

Gros Manseng šira 2010, 13.5% v/v, inicijalni YAN: 115ppm



Upotreba 30g / hl SpringCell opni kvasaca na trećini fermentacije bila je efikasnija od dodavanja kiseonika od 10 mg / l pri maksimalnoj brzini fermentacije. U kombinaciji sa derivatom kvasca (YD - organskim hranjivim izvorima) koji nije bio u mogućnosti da sam završi fermentaciju, SpringCell je pomogao da se fermentacija završi.

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 opne kvasaca su namenjene za upotrebu do maksimalno 40g/hl prema evropskom zakonodavstvu.

PAKOVANJE

Karton od 20 vakuumskih vrećica od 500g svaka (Neto težine: 10 kg)

Karton od 1 vakuumski pakovanog kartona od 10 Kg (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 pomenutih gore.

Fermentis® sredstva i funkcionalni proizvodi se proizvode isključivo iz prirodno proizvedenih kvasca. Znanje Lesaffre grupe garantuje 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.