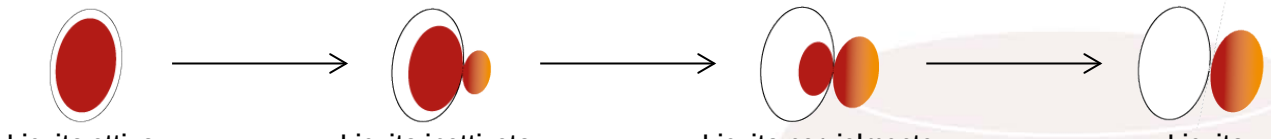
Fermentis
LESAFFRE FOR BEVERAGES

SpringFerm™ Xtrem

FERMENTATION AIDS

DESCRIZIONE "Dal lievito…. Per il lievito"

SpringFerm™ Xtrem è un attivatore di fermentazione 100% organico a base di lieviti completamente autolisati, circa 9 volte più ricco in azoto solubile/assimilabile di un semplice lievito inattivo. E' particolarmente adatto per mosti da uve molto mature, che sono spesso povere in azoto (<150 mg/L) e ricche in zuccheri fermentescibili (alcol potenziale >13.5%), fattori che costituiscono un ambiente favorevole alle fermentazioni stentate o arresti di fermentazione.



Lievito attivo → Lievito inattivato → Lievito parzialmente autolisato → Lievito completamente autolisato

PROPRIETÀ

Più ricco in azoto aminico di SpringFerm™, SpringFerm™ Xtrem è stato specificatamente ideato per permettere ai lieviti e ai batteri lattici di far fronte a condizioni di vinificazione stressanti ed evitare le cause più frequenti di fermentazioni stentate o arresti di fermentazione.

APPORTO DI AZOTO ORGANICO ASSIMILABILE PER AUMENTARE CINETICA FERMENTATIVA

SpringFerm™ Xtrem contiene micro peptidi e amino acidi facilmente assimilabili che forniscono al lievito l'azoto necessario alla sintesi delle proprie proteine. Aggiunto tra un terzo e metà della fermentazione questo pool di peptidi e amino acidi concentrati è completamente bidisponibile, una volta aggiunto, permettendo l'immediata assimilazione del lievito. Se aggiunto prima della fermentazione malolattica, il suo contenuto di micro peptidi aiuta la crescita e il buon funzionamento dei batteri malolattici.

APPORTO DI VITAMINE

SpringFerm™ Xtrem contiene fattori di crescita efficaci specialmente nelle condizioni di fermentazione (Tiamina, Pantotenato di Calcio, Acido folico, Niacina).

MIGLIORAMENTI ORGANOLETTICI

L'apporto di aminoacidi è fondamentale nella biosintesi degli aromi. Infatti, gli alcoli superiori da cui derivano gli esteri, sono formati per de-aminazione degli amino acidi. L'aggiunta di SpringFerm™ Xtrem nella seconda parte della fermentazione apporta maggiore finezza e intensità aromatica in confronto agli stessi vini ma aggiunti di sole fonti di ammonio.

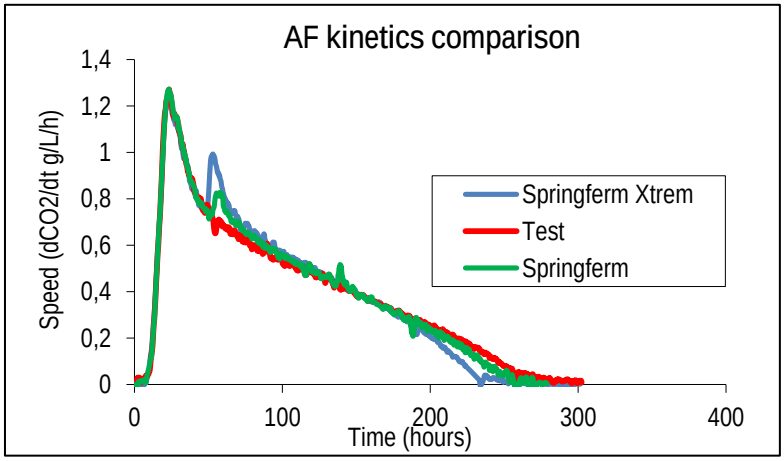
Il profilo organolettico risulta maggiormente migliorato quando SpringFerm™ Xtrem è abbinato a SpringFerm™ ad inizio fermentazione.

Fermentis Division of S.I. Lesaffre - BP 3029 - 137 Rue Gabriel Péri - 59703 Marcq-en-Barœul Cedex - FRANCE - Tel. +33 (0)3 20 81 62 75 - Fax. +33 (0)3 20 81 62 70 - www.fermentis.com

Distributore esclusivo per l'Italia
HTS ENOLOGIA
www.hts-enologia.com
info@hts-enologia.com

PROVE

Mosto sintetico, 15% v/v, APA iniziale: 170ppm, SafŒno™ STG S101



SpringFerm™ Xtrem è particolarmente efficace, tra un terzo e metà fermentazione, aiutando ad accelerare e/o terminare la fermentazione rispetto a lieviti meno autolisati come Springferm™.

DOSI

Nelle condizioni di vinificazione difficili, è consigliabile utilizzare **SpringFerm™ Xtrem tra un terzo e metà fermentazione** grazie al suo elevato potere nutritivo.

- **Mosti ad alta gradazione potenziale, o molto ricchi in polifenoli, ecc…**: aggiungere da 20 a 30 g/hL di SpringFerm™ Xtrem tra un terzo e metà della fermentazione, abbinato ad un apporto di ossigeno.Nel caso di fermentazioni rallentate aggiungere una successiva dose di 20g/hL di DAP..

- **In caso di mosti carenti in azoto**, aggiungere SpringFerm™ Xtrem tra un terzo e metà della fermentazione, dopo aver aggiunto all'inizio della fermentazione 20g/hl di SpringFerm™ e 20g/hl of DAP. Questa doppia aggiunta permette di abbinare una sicurezza fermentativa alla migliore espressione organolettica.

- **Ripresa di arresti di fermentazione:** 20g/hl al lievito starter di partenza

- **Come attivatore di fermentazione malolattica (FML):** 10-20 g/hL prima della FML in funzione del grado alcolico.

20g/hl di SpringFerm™ Xtrem per un apporto equivalente di 20 ppm di Azoto assimilabile di lievito

COMPOSIZIONE in g%g di prodotto (valori dati unicamente a titolo indicativo)

Sostanza secca	>94%	*Tiamina*	*130-257*
Azoto totale	9.2-10.9%	*Pantotenato di calcio*	*157-331*
Polisaccaridi Totali	13.3-19.3%	*Niacine*	*480-805*
Lipidi	1.2-2.4%	*Acido Folico*	*16-54*
Minerali	9.2-13.6%		
Vitamine	in ppm		

PACKAGING

Cartone da 10 confezioni da 1 Kg ciascuno (Peso netto intera scatola: 10 Kg)
Confezioni di carta da 20 Kg con rivestimento interno in polietilene.

GARANZIA

Fermentis® garantisce una conservazione ottimale del prodotto per 3 anni nel suo imballaggio originale ad una temperatura non superiore ai 20°C e in luogo asciutto/al riparo dall'umidità. Fermentis® garantisce che il prodotto è conforme al Codex enologico internazionale fino alla sua data di scadenza alle condizioni di stoccaggio di cui sopra.

Tutti i coadiuvanti di fermentazione e i prodotti funzionali Fermentis® sono prodotti da lieviti naturali. Il know-how del gruppo Lesaffre, assicura prodotti di elevate caratteristiche, rispondenti alle esigenze delle pratiche enologiche moderne.

The data contained in this technical sheet are the exact transcription of our knowledge of the product at the mentioned date. They are the exclusive property of Fermentis®- Division of S.I.Lesaffre. It is of the uses responsibility to make sure that the usage of this particular product complies with the legislation.