

 **Per la stabilità del colore e la morbidezza**



SpringCell Color

DESCRIZIONE

SpringCell Color è stato appositamente sviluppato per agire **sull'intensità e la stabilità del colore**, nonché sulla rotondità dei vini rossi. SpringCell Color grazie al suo contenuto in polisaccaridi in quantità doppia rispetto a un normale lievito inattivo, migliora il profilo gustativo e la stabilità del colore sia dei vini rossi premium che dei vini rossi da destinare ad un prolungato affinamento.

PROPRIETA'

COLORE

- **Incremento dell'intensità del colore:** il trattamento con SpringCell Color migliora la stabilità dei tannini e degli antociani presenti nel vino (aumento della OD520 e OD280 e della quantità di antociani)
- **Stabilizzazione del colore:** i polisaccaridi favoriscono la co-pigmentazione di tannini e antociani riducendo il rischio di perdita di colore dovuta all'ossidazione.

GUSTO

- **Notevole riduzione dell'astringenza e aumento del volume grazie all'azione protettiva dei polisaccaridi (diminuzione del tasso di gelatina)**

COADIUVANTE DI NUTRIZIONE

- **Apporto di composti nutrizionali** sotto forma di aminoacidi che vengono rapidamente assimilati dal lievito.
- **Apporto di fattori di sopravvivenza (ergosterolo, acidi grassi)** per garantire il completo svolgimento della fermentazione alcolica.

APPLICAZIONI

- produzione di **vini rossi intensamente colorati e rotondi**
- **specifico per la protezione del colore su vini rossi che hanno subito lunghe macerazioni**
- Vini prodotti mediante **termofinificazione**
- Vini da cultivars **altamente tanniche e colorate**

The obvious choice for beverage fermentation    

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

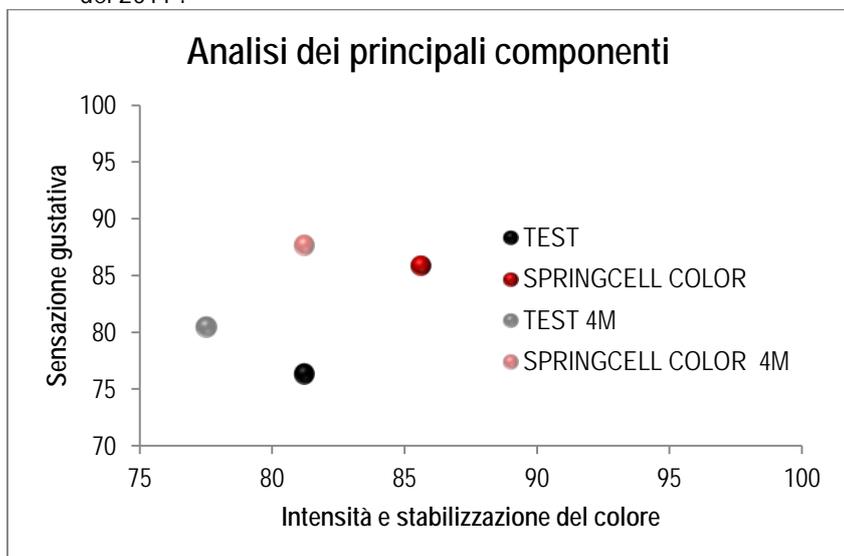


www.hts-enologia.com
info@hts-enologia.com



STUDI DIMOSTRANO...

... l'effetto di 30g/hL di SpringCell Color aggiunto prima dell'inoculo del lievito su complessi polifenolici di un Malbec argentino del 2011 :



SpringCell Color ha favorito la preservazione dell'intensità e stabilizzazione del colore migliorando la persistenza aromatica durante l'invecchiamento.

4M: dopo 4 mesi di invecchiamento

Componente visiva: Intensità del colore, qualità e stabilizzazione

Combinazione dell'intensità del colore, tonalità di colore (connesso alla qualità del colore), IPT (legato all'intensità e stabilità del colore), rapporto molare tannini-antociani, (connesso, con IPT, alla stabilizzazione del colore), Tannini-antociani (in relazione alla stabilità del colore).

Componenti del gusto: Struttura, morbidezza e tannicità

Combinazione di alcool (legata al corpo e morbidezza), Estratto totale, (principalmente legato al corpo), Indice di etanolo (strettamente connesso alla morbidezza), Potere tannico (legato alla tannicità), IPT (Ricchezza fenolica legata al corpo e alla tannicità).

DOSI

SpringCell Color deve essere aggiunto, da 20 a 30 g/hL, preferibilmente appena prima dell'inoculo dei lieviti così da svolgere la sua funzione di supporto e di protezione del colore. SpringCell Color va diluito 1:10 in acqua o disciolto direttamente nel mosto.

Avvertenze: dosaggio massimo legale 40g/hL secondo la legislazione europea

COMPOSIZIONE in g%g di prodotto (valori indicativi)

Sostanza secca	> 94%
Azoto totale	4-6%
Carboidrati totali	42-46%
<i>Di cui polisaccaridi</i>	39-43%
Lipidi	11-15%
Minerali	4-8%

PACKAGING

Scatola di cartone contenente 20 sacchetti sottovuoto da 500g ciascuno (peso netto intera scatola : 10 Kg)

GARANZIA

Dal momento che contiene scorze di lievito, **SpringCell Color** è confezionato sottovuoto per evitare qualsiasi deviazione organolettica dovuta ad ossidazioni. Fermentis® assicura uno stoccaggio ottimale nella confezione originale a temperatura non superiore a 20 ° C (per 3 anni).

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.

I dati contenuti in questa scheda tecnica sono l'esatta trascrizione della nostra conoscenza del prodotto alla data indicata. Essi sono di proprietà esclusiva di Fermentis®-Division of S.I.Lesaffre. E' responsabilità dell'utilizzatore finale assicurarsi che l'uso di questo prodotto sia consentito dalle leggi in vigore.