



SpringArom™



FUNCTIONAL
PRODUCTS

PER PROTEGGERE LA FRESCHEZZA AROMATICA DEI VINI BIANCHI O ROSATI

SpringArom™ è un lievito inattivato con concentrazione garantita di glutatione, un tripeptide antiossidante che previene le reazioni di ossidazione. **SpringArom™** preserva la freschezza e l'intensità aromatica dei vini bianchi o rosati.

Proprietà:

SpringArom™ combina l'effetto del glutatione ed i benefici dei lieviti inattivati:

PROTEZIONE DALL'OSSIDAZIONE PER UNA MIGLIORE LONGEVITÀ DEI VINI

- Preservazione delle molecole aromatiche, in particolare i tioli
- Preservazione della freschezza del vino
- Protezione del colore contro l'imbrunimento



SpringArom™ è un prodotto della gamma E2U™.

Questo marchio certifica un utilizzo sicuro e una migliore dispersione del prodotto. (**SpringArom™ non è E2U negli Stati Uniti né in Canada**).

Utilizzi:

SpringArom™ è particolarmente adatto a:

- vitigni ricchi di tioli (Sauvignon Blanc, Petit e Gros Manseng, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot).
- vini novelli rossi o rosati dal profilo fresco e fruttato.
- vini bianchi o rosati da vitigni ricchi di polifenoli ossidabili, sensibili all'imbrunimento.
- l'elaborazione di vini bianchi o rosati espressivi e ben equilibrati.

Composizione: in % di sostanza secca

Sostanza secca	> 93%
Azoto totale (MS)	< 10%
Glutatione ridotto	> 1,0%
Cisteina	< 0,3%
Gamma-glutamylcisteina	< 1%



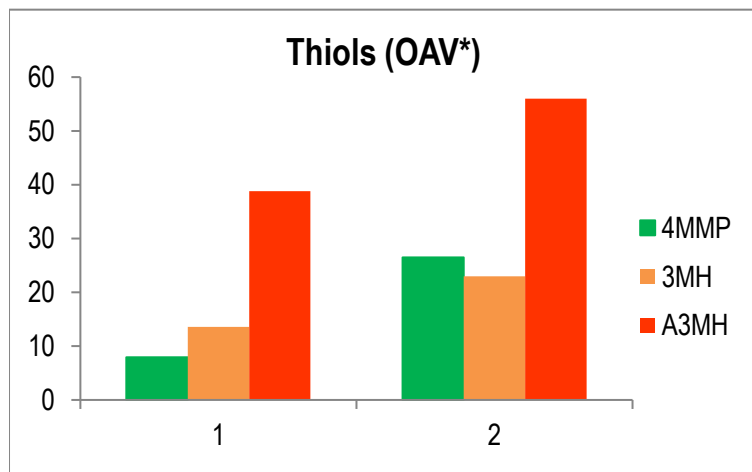
THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*



Prove comparative:

Mosto di Sauvignon Blanc, 12,6% vol., 2013.

Protocollo Fermentis™ con **SpringArom™** e ViniLiquid™ (2) vs. solfato di ammonio (1).



L'apporto di 30 g/hl di **SpringArom™** all'inizio della fermentazione ha contribuito, in modo impressionante, a preservare gli aromi (tioli) del Sauvignon Blanc rispetto all'aggiunta del solo solfato di ammonio.

È stato percepito un netto aumento del volume in bocca ed una maggiore complessità del profilo aromatico.

*OAV: valore attivo dell'odore (concentrazione/soglia di percezione).

Dosaggio:

SpringArom™ va aggiunto alla dose di 20-30 g/hl nel mosto subito dopo la pressatura o la decantazione, appena prima dell'inoculo del lievito per trarre vantaggio dei suoi elementi di supporto.

Nota: questo prodotto contiene una sostanza soggetta a restrizioni normative d'uso. Il lievito inattivato con concentrazione garantita di glutazione ha un livello massimo di utilizzo di glutazione pari a 2 g/hl, come da regolamento UE. Il dosaggio consigliato è compatibile con questo limite/questi limiti.

Imballo:

- Cartone da 10 confezioni sottovuoto da 1 kg ciascuna (Peso netto scatola completa: 10 kg)
- Cartone da 1 confezione sottovuoto da 10 kg
-

Garanzia:

Fermentis® garantisce una durata di conservazione ottimale per 3 anni del prodotto nella confezione originale, se conservato in un luogo asciutto ad una temperatura inferiore a 20°C.

Fermentis™ garantisce che il prodotto sarà conforme al Codex enologico internazionale fino alla data limite di utilizzo ottimale nelle condizioni di conservazione sopra citate.

I coadiuvanti di fermentazione e i prodotti funzionali Fermentis™ sono prodotti esclusivamente da lieviti naturali. Il savoir-faire del gruppo Lesaffre garantisce agli utilizzatori prodotti altamente performanti, come richiesto dalle moderne applicazioni enologiche.

I dati contenuti in questa scheda tecnica sono l'esatta trascrizione della nostra conoscenza del prodotto, al momento della sua revisione. Sono di proprietà esclusiva della divisione Fermentis® di S.I. Lesaffre. L'utilizzatore deve assicurarsi che questo prodotto sia conforme alla legislazione in vigore per l'uso che ne intende fare.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*