



**Springer Oenologie®**

**NUTRITION**

## Springarom®\*

**\* Pour préserver la fraîcheur et les arômes de vos vins**

### DESCRIPTION

Les vins blancs aromatiques de consommation rapide rencontrent un franc succès auprès des nouveaux consommateurs. Ceux-ci en apprécient la fraîcheur et l'intensité aromatique. Pour préserver ces caractères, l'œnologue doit trouver des solutions nouvelles afin de se prémunir contre les **risques d'oxydation**.

Springer Oenologie a donc mis au point **Springarom®**, un activateur de fermentation à base de levure inactivée à fort pouvoir réducteur, grâce à ses **3% de glutathion équivalent naturel, tripeptide antioxydant présent dans la levure**, qui prévient la formation de radicaux libres et évite ainsi le vieillissement organoleptique.

### PROPRIETES

Springarom® combine les effets du glutathion à ceux d'une levure inactivée.

- **Action antioxydante :**
  - **Protection de la couleur** contre le brunissement (protection des polyphénols)
  - **Protection des molécules aromatiques, notamment les thiols**
- **Nutrition :** Richesse en azote organique pour une **sécurité fermentaire optimale**, en association ou non avec du DAP
- **Amélioration organoleptique :** Fraîcheur et apport de gras en bouche.

### APPLICATIONS

Springarom® convient particulièrement :

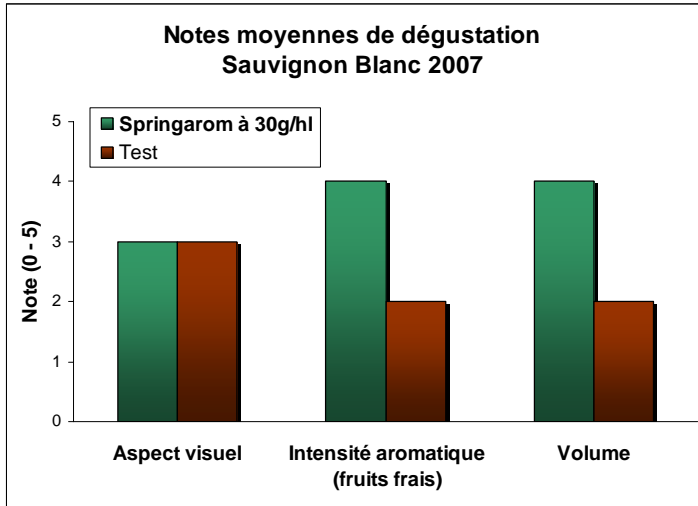
- pour l'élaboration de **vins blancs expressifs et harmonieux**,
- aux **vins blancs vinifiés sans contrôle des températures** et présentant ainsi des risques de perte d'arômes
- aux **cépages riches en thiols** (Sauvignon, Gewurztraminer, Muscat, Riesling, Petit Manseng, Colombard, Chenin)
- aux vins jeunes rosés et rouges souhaités frais et fruités

**FERMENTIS**

Division of S.I.Lesaffre

## TESTS COMPARATIFS

Moût de Sauvignon Blanc, 12,9%vol./vol., Dégustation (n=10)



En conditions de vinifications normales, l'apport de 30g/hl de **Springarom**<sup>®</sup> en début de fermentation a permis de mettre en valeur les arômes du Sauvignon Blanc en préservant la fraîcheur du bouquet.  
En bouche, une nette augmentation de volume a été ressentie.

## DOSES D'EMPLOI

Ajouter 30 g/hl dans le moût 24 heures après le début de la fermentation alcoolique.

Au cours de la fermentation, la levure absorbe le glutathion présent dans le moût (celui libéré par le **Springarom**<sup>®</sup> et celui naturellement présent). Lors de l'élevage sur lies, l'autolyse des levures permet la libération des substances intracellulaires. Ainsi le glutathion ne sera libéré dans le vin qu'au cours de l'élevage.

Nous conseillons donc de pratiquer systématiquement un élevage sur lies avec bâtonnage si possible, lors de l'emploi du **Springarom**<sup>®</sup>.

**Springarom**<sup>®</sup> peut être utilisé avec ou sans DAP, en fonction de la teneur initiale en azote du moût.

En cas de moût fortement carencé en azote, ajouter simultanément 20-30 g/hL DAP.

## COMPOSITION en g%g de produit (valeurs données à titre indicatif uniquement)

Matière sèche	>94%
Matière protéique	53-63%
<i>dont glutathion équivalent</i>	3%
Carbohydrates totaux	24-28%
Lipides	4-8%
Matières minérales	4-8%

## CONDITIONNEMENT

Carton de 10 sachets de 1kg (soit 10 kg)

## GARANTIE

Springer Oenologie garantit une conservation optimale de ce produit pendant 3 ans dans son emballage d'origine, stocké à une température de 20°C maximum et à l'abri de l'humidité.

Springer Oenologie garantit la conformité du produit au **Codex Oenologique International** jusqu'à la DLUO dans les conditions de conservation décrites ci-dessus.

Les activateurs et produits d'élevage Springer Oenologie sont élaborés exclusivement à partir de produits de levure naturels. Le savoir-faire du groupe Lesaffre vous assure des produits de haute performance, répondant aux exigences des pratiques oenologiques modernes.

*Les informations contenues dans cette fiche technique sont la transcription exacte de l'état de nos connaissances du produit à la date indiquée. Elles sont la propriété exclusive de Fermentis Division of S.I.Lesaffre. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que l'usage de ce produit en particulier est conforme aux lois et réglementations en vigueur.*