



**Springer Oenologie**<sup>®</sup>

ELEVAGE

## Springcell Manno\*

**\* Le meilleur des lies pour l'équilibre, la richesse et la stabilité de vos vins**

### DESCRIPTION

Le marché mondial est aujourd'hui demandeur de vins ronds et souples, qui peuvent être mis rapidement sur le marché. Bio Springer a pour cela développé **Springcell Manno**, un produit constitué exclusivement de polysaccharides levuriens (glucanes et mannoprotéines solubles) représentant la partie noble des lies.

### PROPRIETES

#### APPORT DE RONDEUR ET DE VOLUME

Springcell Manno contient 25% de mannoprotéines hautement solubles non liées aux  $\beta$ -glucanes dont l'efficacité est immédiate dans le vin. Ces polysaccharides agissent tout en finesse sur la sensation de volume et de gras apportée usuellement par l'élevage sur lies.

#### DIMINUTION DE L'ASTRINGENCE

Les polysaccharides se combinent avec les tannins les plus astringents pour atténuer la dureté et donner de la rondeur au vin.

#### STABILISATION DE LA COULEUR DES VINS ROUGES

Les polysaccharides de levure permettent une stabilisation durable des complexes tanins-anthocyanes.

#### STABILISATION DES VINS

Springcell Manno confère au vin une plus grande richesse en colloïdes protecteurs (mannoprotéines). Aux concentrations présentes dans le vin, ces polysaccharides gênent la cristallisation des sels d'acide tartrique.

#### PREVENTION DES DEVIATIONS ORGANOLEPTIQUES

Springcell Manno peut se substituer aux lies fines, évitant ainsi la formation de notes réductrices générées par ces dernières ( $H_2S$ ) durant la période d'élevage. Cette substitution empêche également tout développement d'éventuels microorganismes indésirables contenus dans les lies naturelles.

### APPLICATIONS

- Pour les vins légers et manquant de structure
- Pour les vins rouges issus de cépages tanniques et fortement colorés
- Pour tout type de vin, en complément des lies fines

**FERMENTIS**

Division of S.I.Lesaffre

## DOSES D'EMPLOI

L'addition de **Springcell Manno** est recommandée au début de la phase d'élevage.

Vins rouges : 20-40 g/hl

Vins blancs : 10-30 g/hl

Dissoudre **Springcell Manno** dans un minimum d'eau. Attention, le produit n'est pas totalement soluble.

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

Matière sèche :	> 94%
Protéines :	12-18%
Polysaccharides totaux :	55-59%
<i>Dont mannoprotéines solubles :</i>	<b>25%</b>
Lipides :	18-22%
Matières minérales :	3-5%
Solubilité	25%

## CONDITIONNEMENT

Carton de 20 sachets de 500 g sous vide (soit 10 kg)

## GARANTIE

**Springcell Manno** contient des écorces de levure, et est donc conditionné sous vide pour éviter toute déviation organoleptique du produit par oxydation.

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 Œnologique 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 œnologiques modernes.