



Springer Oenologie®

NUTRITION

Springcell\*

## \* La solution aux arrêts de fermentation

### DESCRIPTION

Certaines opérations, destinées à activer la fermentation, agissent sur la croissance levurienne et améliorent la cinétique fermentaire à ses débuts uniquement, sans intervention sur la survie et la fin de fermentation. L'utilisation des **enveloppes cellulaires Springcell** permet justement d'agir à long terme sur la viabilité des levures car elle permet la **détoxification** du moût et l'**apport de facteurs de survie** pour les générations de levures formées en phase de croissance.

Les **enveloppes cellulaires** sont les **activateurs de fermentation les plus performants actuellement connus en vinification** (Lafon-Lafourcade et al, 1984). Elles permettent d'agir efficacement contre les arrêts de fermentation et les fermentations languissantes.

Les **enveloppes de levure Springcell** sont les **écorces originales brevetées par l'université de Bordeaux**.

### PROPRIETES

- **Adsorption des composés toxiques pour la levure** : acides gras inhibiteurs, résidus de produits phytosanitaires, ochratoxine A, grâce à la présence de glucanes et mannanes qui fixent ces composés
- **Richesse en facteurs de survie, stérols, acides gras à chaînes insaturées**, considérés comme des « substituts d'oxygène ». Ces éléments permettent la **protection** des générations successives de levures actives issues de la première génération en maintenant l'intégrité de leur membrane et en augmentant leur résistance à l'éthanol.
- **Augmentation du taux de multiplication cellulaire**. Springcell est le seul activateur permettant d'atteindre la consommation complète des sucres dans un moût dont la fermentation est languissante, sans production d'acidité volatile.
- **Rôle de support dans les moûts**. Springcell® est 100% insoluble et a un **effet support** dans le cas de moûts très clarifiés en augmentant leur turbidité et sans l'inconvénient de déviations organoleptiques pouvant être causées par les bourbes.

### APPLICATIONS

Springcell est utilisé en **préventif** lorsque

- la **concentration en sucres réducteurs est importante**,
- le **moût est très clarifié** (absence des bourbes qui contiennent des acides gras insaturés, nécessaires à la reconstitution de la membrane levurienne).

Springcell est utilisé en **curatif** lorsque la fermentation est arrêtée, pour la **détoxification du moût** et le **réensemencement du levain dans de bonnes conditions**.

Dans ce cas, le choix de la souche de levure utilisée pour la réinoculation de la cuve arrêtée est particulièrement important. Nous recommandons fortement l'emploi de notre souche **BC S103**, la plus vigoureuse de la gamme Springer Oenologie.

**FERMENTIS**

Division of S.I.Lesaffre

## TESTS COMPARATIFS

Moût de Sauvignon, turbidité très faible (5 NTU)

Dose d'ajout 20g/hl	Sucres (g/l)	Acidité volatile en g/l d'acide acétique	Degré en % vol. alcool	Acidité totale en g/l d'acide tartrique	pH
Témoin	> 10	--	--	5,12	3,4
Levure inactivée	4,75	0,21	12,55	5,33	3,39
Nutriment complexe (DAP + levure inactivée)	2,80	0,26	12,58	5,21	3,4
<b>Ecorces Springcell</b>	<b>&lt; 1,55</b>	<b>0,08</b>	<b>12,59</b>	<b>5,33</b>	<b>3,37</b>

L'emploi des écorces **Springcell** s'avère plus efficace pour terminer la fermentation sans production d'acidité volatile (différence significative avec l'apport d'un nutriment complexe).

## DOSES D'EMPLOI

**En préventif :**

Diluer 20 à 30 g/hl dans 10 fois le volume de vin, ajouter au moût 24 heures après le début de la fermentation, et homogénéiser à l'aide d'un remontage. En vinification en rouge, l'ajout de Springcell doit être réalisé sous le chapeau.

**En curatif, pour les arrêts de fermentation et les fermentations languissantes :**

- **Pour les vins rouges :** Diluer 30 à 40 g/hl dans 10 fois le volume de vin, puis introduire directement dans le vin soutiré et sulfité à des doses de 2 à 3 g/hl. Homogénéiser en pratiquant 2 remontages. Ensemencer avec la souche de levure adéquate (**BC S103**), 24 heures après le traitement.
- **Pour les vins blancs :** utiliser des doses de 15 à 20g/hl.

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

Matière sèche	>94%
Protéines	12-18%
Polysaccharides totaux	55-59%
Lipides	18-22%
	<i>Dont stérols</i> 3%
Matières minérales	3-5%

## CONDITIONNEMENT

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

## GARANTIE

La richesse en lipides de **Springcell** lui confère une sensibilité à l'oxydation. Springer Oenologie garantit son intégrité organoleptique en lui assurant un emballage sous vide.

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 œnologiques modernes.