




Springer Oenologie

NUTRICION

Springcell Color*

***Para más color y suavidad**

DESCRIPCIÓN

Springcell Color es un producto especialmente elaborado para vinos tintos, que permite mejorar la intensidad y estabilidad del color y la redondez. Contiene el doble de polisacáridos que una levadura inactiva básica. Su impacto positivo está ampliamente demostrado, ya sea en vinos tintos jóvenes como en aquellos de máxima calidad y vinos tintos de guarda.

PROPIEDADES

COLOR

- **Incremento en la intensidad de color** (>35% a una DO de 520 nm) debido a una mejora en el contenido de taninos (>22%) y antocianos (>10%) luego del tratamiento.
- **Estabilización del color:** Los polisacáridos favorecen la estabilización de los complejos taninos-antocianos y permiten reducir el índice de antocianos libres e inestables (reducción del 80%)

SENSACIÓN EN BOCA

- **Suaviza significativamente los taninos más astringentes** gracias al efecto envolvente que ejercen los polisacáridos sobre los taninos verdes

NUTRICIÓN

- **Aporte de nitrógeno orgánico durante la fermentación** en forma de aminoácidos, rápidamente asimilables por la levadura.

APLICACIONES

Springcell Color es recomendado para:

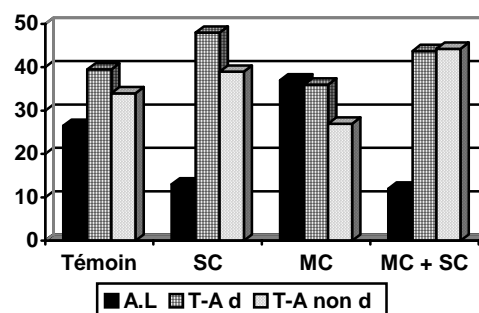
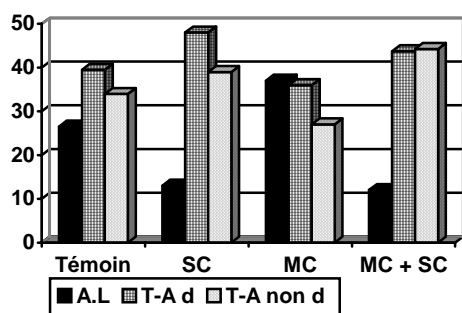
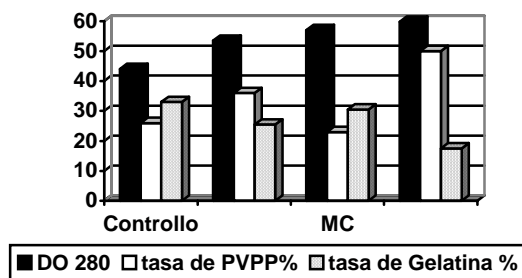
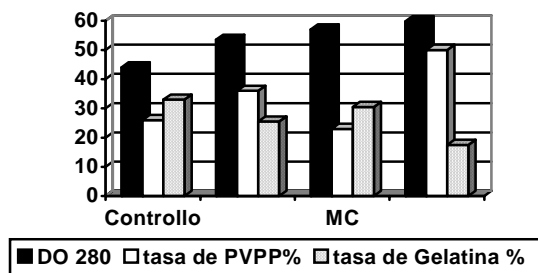
- Elaborar **vinos tintos intensos y redondos, así como fuertes y tánicos**
- Mostos sujetos a **maceraciones prolongadas** o que se hayan obtenido tras una **extracción severa** (flexibilidad de los taninos verdes)
- Los vinos obtenidos por **termovinificación**
- Vinos procedentes de cepas **tánicas y gran estructura**
- Mostos **pobres en antocianos**


FERMENTIS

Division of S.I.Lesaffre

RESULTADOS DE ESTUDIO...

Impacto sobre la composición de compuestos fenólicos, estabilidad de color y astringencia de vinos tintos tratados con una dosis de 20g/hl de Springcell Color en la primera parte de fermentación.



Leyenda: SC, Springcell Color (20 g/hl); MC, maceración a 40°C; A.L, antocianos libres (%); T-A d, taninos complejos y antocianos decolorados con SO₂ (%); T-A non d, taninos complejos y antocianos no decolorados con SO₂ (%).

UTILIZACIÓN

Springcell Color debe ser adicionado 24 horas después de iniciada la fermentación para ejercer su efecto como nutriente. La dosis recomendada es de 20 a 30 g/hl, previamente diluido en un volumen de agua o vino equivalente a 10 su propio peso.

COMPOSICIÓN (valores informados a título indicativo)

Materia seca	> 94%
Nitrógeno total	4-6%
Glúcidos Totales	42-46%
(contenido de polisacáridos)	39-43%
Lípidos	11-15%
Minerales	4-8%

ACONDICIONAMIENTO

Caja conteniendo 20 paquetes de 500 gr cada uno (10 kg)

CALIDAD

Springer Oenologie® garantiza la conservación óptima de este producto durante los 3 años posteriores a su producción, mientras sea mantenido en su embalaje original, almacenado a temperatura ambiente y a resguardo de la humedad y la luz.

Springer Oenologie® garantiza la conformidad con las especificaciones del producto en las condiciones de conservación anteriormente mencionadas.

Springcell Color está compuesto de ingredientes de alta tecnología, resultantes de la investigación del grupo Lesaffre, líder mundial en la producción de derivados de levadura (corteza celular, levadura inactiva, levadura autolisada).

Las informaciones contenidas en esta papeleta técnica son la transcripción exacta del estado de nuestros conocimientos del producto a la fecha indicada. Son la propiedad exclusiva de Fermentis Division of S.I.Lesaffre. Es de la responsabilidad del utilizador de asegurarse que el uso de este producto en particular está conforme con las leyes y las reglamentaciones corrientes.

Distribuidores
 Argentina: J. M. Zeballos Tel.: +54 (2623) 42 5153 info@jmzeballos.com.ar
 Chile: Navarro y Cia Ltda. Tel.: +56 (2) 552 3840 clientes@navarroycia.cl
 Uruguay: Enzytec Tel.: +598 (2) 509 0835 cvanrell@adinet.com.uy