



NUTRICIÓN

Springarom®*

*** Para preservar la frescura y los aromas de sus vinos blancos y rosados**

DESCRIPCION

Los vinos blancos aromáticos de consumo rápido encuentran un gran éxito entre los nuevos consumidores. Éstos aprecian la frescura y la intensidad aromática. Para preservar estas características, el enólogo debe encontrar nuevas soluciones para prevenir **los riesgos de oxidación**.

Springer Oenologie puso a punto **Springarom®**, un activador de fermentación a base de levadura inactiva de fuerte poder reductor, gracias a su contenido de **3% de glutatión natural**. El glutatión es un **tripéptido antioxidante presente en la levadura**, que previene la formación de radicales libres y evita así el envejecimiento organoléptico.

Springarom® combina los efectos del glutatión con los de una levadura inactiva.

PROPIEDADES

- **Protección de color contra el pardeamiento** (protección de polifenoles)
- **Protección de tioles** contra la acción del oxígeno
- Suplemento de nitrógeno orgánico para lograr **fermentaciones óptimas** (en asociación o no con fosfato diamónico)

APLICACIONES

Springarom® particularmente conviene:

- Para la elaboración de **vinos blancos y rosados expresivos y armoniosos**
- Para los **vinos blancos y rosados vinificados sin control de temperaturas**, que presentan un riesgo potencial de pérdidas de aromas
- Para las **variedades ricas en tioles** (Sauvignon, Gewurztraminer, Chardonnay, Moscatel, Riesling, Pequeño Manseng, Macabeo, Colombard, Chenin, Verdejo)

FERMENTIS

Division of S.I.Lesaffre

UTILIZACIÓN

Añadir 30 g/hl al mosto 24 horas después del inicio de la fermentación.

En el curso de la fermentación, la levadura absorbe el glutatión presente en el mosto (aquél que es proporcionado por el **Springarom**[®] y el que está presente naturalmente). Durante la crianza sobre lías, la autólisis de las levaduras libera sustancias intracelulares al medio. Por lo tanto, el glutatión es liberado en el vino sólo en el transcurso de la crianza.

Cuando se emplea **Springarom**[®] se recomienda practicar sistemáticamente una crianza sobre lías con removido (si es posible).

De acuerdo a las condiciones iniciales del mosto, **Springarom**[®] puede ser utilizado con o sin fosfato diamónico (DAP). En caso de insuficiencia de nitrógeno se debe añadir simultáneamente 20-30 g/hl de DAP.

COMPOSICION en % p/p de producto (valores dados a título indicativo únicamente)

Materia seca	>94%
Materia protéica	53-63%
<i>(glutacion equivalente)</i>	3%
Carbohidratos totales	24-28%
Lípidos	4-8%
Minerales	4-8%

ACONDICIONAMIENTO

Cajas conteniendo 10 paquetes de 1kg cada uno (10 Kg)

Bolsas de 25 Kg

CONSERVACION Y 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 el sol.

Springer Oenologie[®] garantiza la conformidad con las especificaciones del producto en las condiciones descriptas más arriba.

Springarom[®] 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 ficha técnica son la transcripción exacta del estado de nuestros conocimientos del producto a la fecha indicada. Las mismas son propiedad exclusiva de Fermentis, Division of S.I.Lesaffre. Es estricta responsabilidad del usuario asegurarse que el uso de este producto en particular sea conforme a las leyes y reglamentaciones en vigencia.

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

