

# Springcell Manno\*

\* **Lo mejor de las lías para lograr el equilibrio armónico, redondez y estabilidad de sus vinos**

## DESCRIPCIÓN

Hoy en día el mercado mundial demanda vinos redondos y suaves, capaces de ser rápidamente liberados para su venta. **Springer Oenologie®** ha desarrollado para este tipo de vinos **Springcell Manno**, un producto de crianza constituido **exclusivamente** por  $\beta$ -glucanos y manoproteínas solubles, ambos **polisacáridos provenientes de la pared celular de las levaduras**, fracción que representa **la parte más noble de las lías**.

## PROPIEDADES

### ▪ Mejora de la sensación en boca

**Springcell Manno** contiene **25% de manoproteínas altamente solubles, no ligadas a  $\beta$ -glucanos** (de fácil disponibilidad). Por lo tanto, su eficacia es inmediata en los vinos. Estos polisacáridos pueden reemplazar el rol de la lías durante la crianza, como por ejemplo: mejorar la sensación en boca.

### ▪ Disminución de la astringencia

Los polisacáridos de **Springcell Manno** se combinan con los taninos más astringentes, **reduciendo su dureza y aportando redondez al vino**.

### ▪ Estabilización del color en vinos tintos

Los polisacáridos de **Springcell Manno** **estabilizan los complejos tanino-antocianos**, que a su vez **estabilizan el color**.

### ▪ Estabilización de los vinos

**Springcell Manno** confiere al vino un alto contenido de coloides protectores (manoproteínas). Las concentraciones sugeridas previenen la formación de sales de ácido tartárico (cristalización tartárica).

### ▪ Prevención de notas reductoras no deseadas

**Springcell Manno** puede reemplazar a las lías finas, **evitando** de esta forma la **formación de notas reductoras** generadas durante el período de crianza. También esta sustitución impide que los microorganismos indeseables, naturalmente presente en las lías, se desarrollen.

## APLICACIONES

- Para los vinos **ligeros, faltos de estructura y color**
- Para los vinos tintos **tánicos, intensamente coloreados**
- **Para todo tipo de vino** en complemento o sustitución de las lías finas

## USO

Se recomienda adicionar **Springcell Manno** al inicio de la fase de crianza, en las dosis descritas a continuación:

Vinos tintos: 20 – 50 g/hl

Vinos blancos: 10 – 30 g/hl

Disolver en un volumen de vino o agua igual a 10 veces su propio peso y homogeneizar mediante un remontado.

## COMPOSICIÓN (en % p/p de producto, valores informados únicamente a título orientativo)

Materia seca:	> 94
Proteínas :	12-18
Polisacáridos totales:	55-59
<i>( mano proteínas solubles)</i>	25
Lípidos:	18-22
Minerales:	3-5
Solubilidad:	25%

## ACONDICIONAMIENTO

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

## CONSERVACIÓN

**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