



Springcell*

* La solución a las paradas de fermentación

DESCRIPCIÓN

Ciertas prácticas destinadas a activar la fermentación son efectivas sólo al inicio de la misma, estimulando el crecimiento y mejorando la cinética fermentativa. Sin embargo, estas prácticas carecen de efecto alguno sobre los mismos parámetros hacia el final de la fermentación. El empleo de **envolturas celulares Springcell** posee un efecto prolongado sobre la viabilidad de las levaduras. Springcell actúa detoxificando los mostos y aportando **factores de crecimiento** que son aprovechados por las generaciones de levaduras que aparecen durante la fase de crecimiento.

Las paredes celulares son en la actualidad los activadores de fermentación más eficientes que se conocen para las fermentaciones vínicas (Lafon-Lafourcade et. Al., 1984), remediando eficazmente las paradas de fermentación y reactivando fermentaciones lentas. Springcell son las cortezas originales patentadas por la universidad de Bordeaux.

PROPIEDADES

- **Absorción de los compuestos tóxicos** gracias a la presencia de glucanos y mananos. Los compuestos absorbidos son ácidos grasos inhibidores, residuos de productos fitosanitarios, ocratoxina.
- **Riqueza en esteroides y ácidos grasos de cadenas insaturadas**, factores de crecimiento considerados como "sustitutos del oxígeno". Estos elementos contribuyen a mantener la integridad de la membrana de las levaduras que surgen durante el proceso fermentativo, aumentando su supervivencia y mejorando la resistencia al alcohol.
- **Aumento de la tasa de multiplicación celular.** Mostos tratados con **Springcell** y suplementados con 20 g/hl de nitrógeno, aumentan la tasa de multiplicación celular hasta un 17% respecto a testigos únicamente suplementados con nitrógeno. Springcell es el único activador efectivo para evitar fermentaciones lentas, ayudando a una completa fermentación de los azúcares, sin producción de acidez volátil.
- **Efecto soporte.** Springcell es 100 % insoluble, por lo tanto es ideal para incrementar la turbidez en mostos muy clarificados, sin el inconveniente de generar desviaciones organolépticas.

APLICACIONES

Springcell es utilizado en forma **preventiva** cuando:

- La **concentración de azúcares reductores es importante**, con potencial riesgo de paradas de fermentación.
- El **mosto está muy clarificado** (ausencia de sólidos que contienen ácidos grasos insaturados, necesarios para la reconstitución de la membrana celular).

Springcell es utilizado como **curativo** cuando:

- Ocurre una parada de fermentación o la fermentación se hace extremadamente lenta. Su efecto permite detoxificar los mostos y generar mejores condiciones para la nueva siembra. En estos casos se recomienda una reinoculación con la cepa **BC S103**, la más vigorosa de la gama Springer Oenologie®.

**FERMENTIS**

Division of S.I.Lesaffre

PRUEBAS COMPARATIVAS

Mosto de Cabernet Sauvignon con muy baja turbidez (5 NTU)

Dosis agregada 20 g/hl	Azúcares (g/l)	Acidez volátil (g/l de ácido acético)	Concentración de alcohol (% v/v)	Acidez total (g/l de ácido tártrico)	pH
Testigo	> 10	--	--	5,12	3,40
Levadura inactiva	4,75	0,21	12,55	5,33	3,39
Nutriente complejo (DAP + levadura inactiva)	2,80	0,26	12,58	5,21	3,40
Cortezas Springcell	< 1,55	0,08	12,59	5,33	3,37

Las cortezas **Springcell** son las más eficaces para terminar la fermentación. La diferencia de acidez volátil entre un mosto tratado con Springcell y aquel tratado con un nutriente complejo es significativa.

USO

A modo preventivo:

La dosis recomendada de Springcell es de 20 a 30 g/hl de vino, pasadas las primeras 24 horas de fermentación. Antes de la adición se debe resuspender el producto en un volumen equivalente a 10 veces su propio peso y una vez agregado al mosto, homogenizar por remontajes. En vinificación de tintos, el agregado de Springcell debe ser realizado debajo del sombrero.

A modo curativo, para tratar paradas de fermentación o fermentaciones lentas:

La dosis recomendada de Springcell es de 30 a 40 g/hl de vino previamente trasegado y sulfitado. Antes de la adición se debe resuspender el producto en un volumen equivalente a 10 veces su propio peso y una vez agregado al mosto, homogenizar por remontajes. Transcurridas 24 horas desde la adición de Springcell se debe agregar una cepa fermentadora muy vigorosa, como la cepa de **Springer Oenologie® BC S103**.

COMPOSICIÓN (valores dados a título indicativo)

Materia seca	>94%
Proteínas	12-18%
Polisacáridos totales	55-59%
Lípidos	18-22%
(esteroles)	3%
Minerales	3-5%

ACONDICIONAMIENTO

Cajas de 20 paquetes de 500 g envasados al vacío (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 el sol.

Springer Oenologie® garantiza la conformidad con las especificaciones del producto en las condiciones descritas arriba.

Springcell está compuesto por 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).

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

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.