

 Para estabilizar color y suavizar los vinos



Springcell Color

DESCRIPCIÓN

Springcell Color ha sido especialmente desarrollado para actuar **sobre la intensidad y la estabilidad del color**, así como sobre la **redondez** de los vinos tintos a largo plazo. **Su concentración de polisacáridos duplica la de una levadura básica inactiva**. Se ha demostrado un impacto cualitativo en **vinos tintos jóvenes**, así como **vinos tintos de crianza de alta calidad**.

PROPIEDADES

COLOR

- **Aumento de la intensidad colorante:** gracias a una mejor composición en taninos y antocianos en el vino, luego del tratamiento (aumento de la densidad a 520 nm y 280 nm y de la cantidad de antocianos).
- **Estabilización del color:** Los polisacáridos favorecen la estabilización de los complejos antociano-taninos y permiten reducir índice de antocianos libres.

SABOR

- **Suaviza significativamente los taninos más astringentes, gracias al efecto “coating” de los polisacáridos sobre los taninos verdes (disminución del índice de gelatina)**

NUTRICIÓN, efecto secundario

- **Aporte de nitrógeno orgánico durante la fermentación**, bajo la forma de aminoácidos, que son rápidamente asimilados por las levaduras.
- **Aporte de factores de supervivencia (ergosterol, ácidos grasos)** para garantizar el fin de fermentación, gracias a la porción de paredes celulares Springcell en su formulación.

APLICACIONES

Springcell Color es apto para:

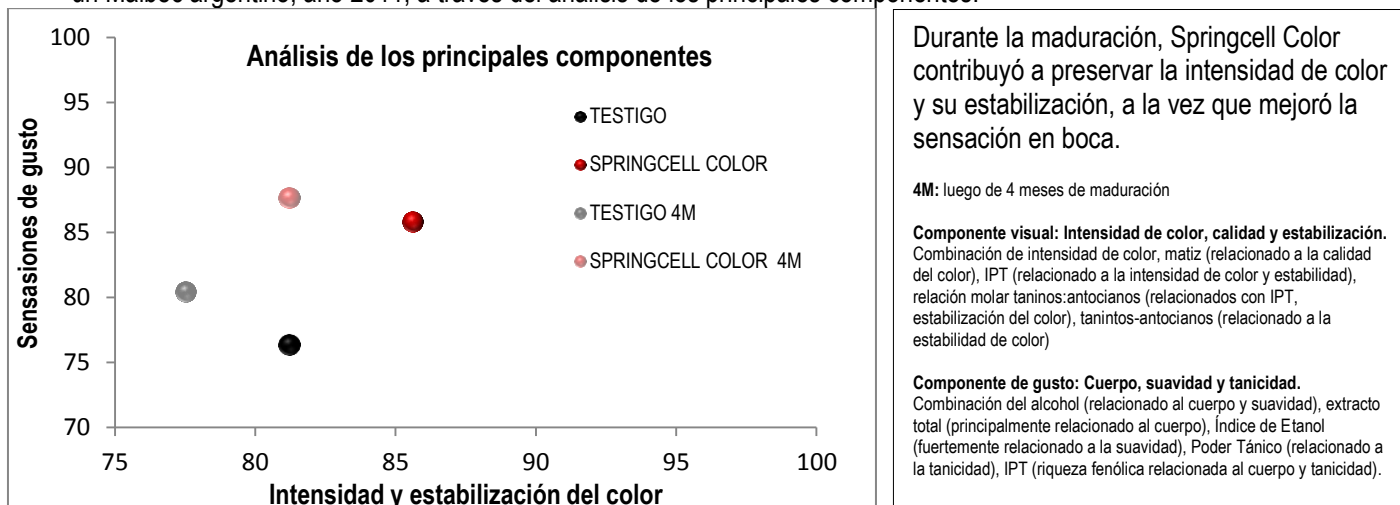
- Elaboración de **vinos tintos intensos y redondos**
- Mostos sujetos a **maceraciones largas o procesos de extracción fuertes** (suavización de los taninos verdes)
- Vinos procesados por **termovinificación**
- Vinos procedentes de cepajes **muy tánicos y con gran materia colorante**
- Mostos **pobres en antocianos**

The obvious choice for beverage fermentation    



RESULTADOS DE ESTUDIOS

Efecto de 30 g/hl of Springcell Color adicionado antes de la inoculación de la levadura, sobre los complejos polifenólicos de un Malbec argentino, año 2011, a través del análisis de los principales componentes:



Durante la maduración, Springcell Color contribuyó a preservar la intensidad de color y su estabilización, a la vez que mejoró la sensación en boca.

4M: luego de 4 meses de maduración

Componente visual: Intensidad de color, calidad y estabilización.
Combinación de intensidad de color, matiz (relacionado a la calidad del color), IPT (relacionado a la intensidad de color y estabilidad), relación molar taninos:antocianos (relacionados con IPT, estabilización del color), taninos-antocianos (relacionado a la estabilidad de color)

Componente de gusto: Cuerpo, suavidad y tannicidad.
Combinación del alcohol (relacionado al cuerpo y suavidad), extracto total (principalmente relacionado al cuerpo), Índice de Etanol (fuertemente relacionado a la suavidad), Poder Tánico (relacionado a la tannicidad), IPT (riqueza fenólica relacionada al cuerpo y tannicidad).

DOSIFICACIÓN

Se debe incorporar 20 to 30 g/hl de Springcell Color antes de la inoculación de la levadura, para cumplir con su rol funcional, así como elemento soporte, diluido en 10 veces su propio peso en vino o agua.

Advertencia: Para un agregado extra eventual, debe tenerse en cuenta que Springcell Color contiene envolturas celulares, cuyo uso tiene un límite legal de 40 g/hl, según establece la legislación europea.

En caso de condiciones de fermentación difíciles, las envolturas celulares Springcell pueden ser agregadas en un rango de 10-20 g/hl entre el primer tercio y la mitad de la fermentación (densidad 1,050 – 1,040). Para otros usos, contactar a Fermentis®.

Eventualmente, se recomienda verificar los límites legales aplicables localmente, de acuerdo a las condiciones de uso establecidas.

COMPOSICIÓN en % p/p de producto (valores indicativos)

Materia seca	> 94%
Nitrógeno local	4-6%
Carbohidratos totales	42-46%
De los cuales son polisacáridos	39-43%
Lípidos	11-15%
Minerales	4-8%

PACKAGING

Caja conteniendo 20 sachets de 500 g cerrados al vacío (Peso neto total la caja: 10 kg)

Caja conteniendo 1 sachet x 10 kg cerrado al vacío (Peso neto total de la caja: 10 kg)

GARANTÍA

Debido a que contiene envolturas celulares, **Springcell Color** está envasado al vacío para evitar posibles desviaciones organolépticas por oxidación de los compuestos lipídicos. **Fermentis®** garantiza una conservación óptima del producto por 3 años mientras, permanezca en su embalaje original y almacenado a una temperatura máxima de 20 °C, a resguardo de la humedad.

Fermentis® garantiza la conformidad del producto de acuerdo al **Código Internacional de Prácticas Enológicas**, hasta la fecha máxima recomendada de uso, mientras permanezca en las condiciones de almacenamiento descritas anteriormente.

Los activadores de fermentación y productos funcionales Fermentis® son exclusivamente elaborados a partir de productos de levadura naturales. El “know-how” del grupo Lesaffre, asegura a los usuarios productos de alta “performance”, respondiendo a las prácticas enológicas modernas.

Las informaciones contenidas en esta ficha técnica son la transcripción exacta del estado de nuestros conocimientos del producto a la fecha indicada. Estas informaciones son propiedad exclusiva de Fermentis, Division of S.I.Lesaffre. Es responsabilidad del usuario asegurar que el uso de este producto en particular, sea conforme a las leyes y reglamentaciones en vigencia.

The obvious choice for beverage fermentation