

Lo mejor de las lías para darle a sus vinos balance, riqueza y estabilidad



Springcell Manno

DESCRIPCIÓN

Hoy día, el mercado mundial vinos demanda redondos y suaves, de rápida disponibilidad a la venta. **Springcell Manno es un producto constituido en un 100% por polisacáridos de levaduras** (glucanos y manoproteínas solubles), que representan la parte noble de las lías/borras.

PROPIEDADES

CONTRIBUCIÓN AL VOLUMEN Y REDONDEZ

Springcell Manno contiene manoproteínas **altamente solubles, no unidas a β -glucanos**, que ejercen un efecto instantáneo en los vinos. Estos polisacáridos actúan directamente sobre el **volumen y sensación de cuerpo**, que usualmente se obtienen luego de una crianza prolongada sobre lías/borras.

DISMINUCIÓN DE LA ASTRINGENCIA

Los polisacáridos se combinan con los taninos más astringentes, disminuyendo la dureza **y mejorando la redondez del vino**.

ESTABILIZACIÓN DEL COLOR ROJO

Los polisacáridos de levaduras producen la **estabilización duradera de los complejos antociano-taninos**.

ESTABILIZACIÓN DEL VINO

Springcell Manno aporta al vino una gran cantidad de coloides protectores (manoproteínas). En las concentraciones presentes en los vinos, estos coloides protectores evitan la formación de sales de ácido tartárico (cristalización tartárica).

PREVENCIÓN DE “OFF FLAVORS”

Springcell Manno puede sustituir las lías/borras finas, evitando así la formación de notas reductoras (H_2S) generadas por éstas durante el período de crianza. También, esta sustitución impide todo desarrollo de eventuales microorganismos indeseables contenidos en las lías/borras naturales.

APLICACIONES

- Para vinos **ligeros**, de **poca estructura**.
- Para vinos tintos que provienen de cepajes tánicos, con gran cantidad de materia colorante.
- **Como suplemento de lías/borras finas para todo tipo de vino.**

The obvious choice for beverage fermentation    



DOSIFICACIÓN

La adición de **Springcell Manno** es recomendada al inicio de la crianza.

Vinos tintos: 20-40 g/hl

Vinos blancos: 10-30 g/hl

Disolver **Springcell Manno** en un volumen mínimo de agua.

Advertencia:

El producto no es totalmente soluble.

Las envolturas celulares Springcell Manno tienen un límite legal de uso de 40 g/hl, según establece la legislación europea.

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

Materia seca:	> 94%
Nitrógeno total:	1,4-3,0%
Polisacáridos totales:	42-56%
Minerales:	2,5-5,5%

PACKAGING

Caja conteniendo 16 sachets de 500 g cerrados al vacío (Peso neto de la caja: 8 kg)

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

GARANTÍA

Debido a que contiene envolturas celulares **Springcell Manno** 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.