

 **Il perfetto agente chiarificante proteico prodotto dal lievito**



Spring'Finer



DESCRIZIONE

L'enologia moderna deve adattarsi alle nuove esigenze in materia di sicurezza dei consumatori, in particolare sulla presenza di sostanze allergeniche nei prodotti enologici utilizzati dai produttori di vino. Di conseguenza, l'uso corrente di prodotti ottenuti da uova e latte come agenti chiarificanti proteici, in particolare l'albumina d'uovo e la caseina, è particolarmente controllato e deve riportare una etichettatura specifica secondo la normativa europea (UE) n° 579/2012.

In questo ambito è stato sviluppato un processo industriale unico che consente l'estrazione e la conservazione delle proteine native con notevoli capacità di affinamento, partendo da un ceppo di lievito *Saccharomyces cerevisiae*, specificamente selezionato.

La proteina Spring'Finer estratta unicamente dal lievito, è allergen free e può essere considerato come unico agente chiarificante totalmente connaturato e integrato al vino.

PROPRIETA'

CHIARIFICA

Contrariamente agli estratti di lievito provenienti da processo di autolisi ad alto contenuto di amminoacidi e piccoli peptidi, **Spring'Finer** contiene proteine ad alto peso molecolare (> 15kDa) che interagiscono con i colloidali e con le particelle intorbidanti presenti nei mosti e vini, effettuando una chiarifica del tutto simile ad altri agenti chiarificanti proteici.

RIDUZIONE DELL'ASTRINGENZA E DELL'AMARO

Spring'Finer si lega in modo mirato e selettivo ai tannini più astringenti e amari, inducendone la precipitazione. L'equilibrio strutturale, le qualità organolettiche e la piacevolezza dei vini risultano notevolmente migliorate.

PREVENZIONE DELL'OSSIDAZIONE

Spring'Finer è particolarmente reattivo verso i polifenoli ossidabili dei vini, evitandone l'imbrunimento.

NESSUNA INSTABILITA' PROTEICA

Spring'Finer differentemente da altre proteine, grazie alla sua origine dal lievito, non provoca alcuna instabilità proteica nei vini.

EASY 2 USE

Spring'Finer è una proteina da lievito totalmente solubile la cui forma microgranulare ne consente la totale dispersione e solubilità. La sua origine connaturata al mosto e al vino non necessita alcun trattamento prima della sua aggiunta (come regolazioni del pH o altri ecc ...)



The obvious choice for beverage fermentation    

Fermentis Division of S.I. Lesaffre - BP 3029 - 137 Rue Gabriel Péri - 59703 Marcq-en-Barœul Cedex - FRANCE - Tel. +33 (0)3 20 81 62 75 - Fax. +33 (0)3 20 81 62 70 - www.fermentis.com

Distributore esclusivo per l'Italia



www.hts-enologia.com

info@hts-enologia.com



APPLICAZIONI

- Spring'Finer è utilizzabile in tutte le fasi di lavorazione dei mosti e dei vini dall'ammostatura fino al pre-imbottigliamento.
- Spring'Finer è particolarmente consigliato per il finissaggio di vini Premium rossi, rosé e bianchi.

DOSAGGIO E USO

Mosti: 5 -20 g / hL (limite legale 30g / hL)

Vini rossi: 5-15 g / hL (limite legale 60g / hL)

Bianchi e rosati: 1-5 g / hL (limite legale 30g / hL)

Disperdere **Spring'Finer** in un volume di acqua 10 volte il suo peso (non nel vino) a 10-20 °C max. Attendere la completa dissoluzione e mescolare. La soluzione sarà pronta per essere messa nel mosto o nel vino direttamente, mediante sistema di dosaggio automatico o tubo venturi facendo seguire un rimontaggio o agitazione lenta senza areare.

Attenzione: le proteine estratte dai lieviti sono soggette ad un limite d'uso da 30 g/hl a 60 g/hl in accordo con la legislazione europea come precedentemente descritto nella sezione "dosaggio".

COMPOSIZIONE

Estratti proteici da lievito. NON GMO e NON ALLERGENICO.

PACKAGING

Scatola da 5kg con 40 sacchetti sottovuoto da 125g

GARANZIA

Spring'Finer è un prodotto altamente igroscopico. Fermentis® confeziona Spring'Finer sottovuoto per garantire l'integrità della sua conservazione nel tempo e il mantenimento delle sue caratteristiche organolettiche.

Fermentis® garantisce una conservazione ottimale del prodotto per 3 anni se mantenuto nella sua confezione originale, ad una temperatura massima di 20 ° C, in un luogo asciutto privo di cattivi odori, non a diretto contatto con il pavimento.

Fermentis® garantisce che il prodotto è conforme al Codice enologico internazionale fino alla sua data di scadenza alle condizioni di conservazione di cui sopra.

I coadiuvanti di fermentazione Fermentis® e i prodotti funzionali sono prodotti esclusivamente a partire da lievito naturale. Il know-how del gruppo Lesaffre garantisce agli utenti finali, prodotti ad alte prestazioni, come richiesto dalle applicazioni enologiche moderne.

I dati contenuti in questa scheda tecnica sono l'esatta trascrizione delle nostre conoscenze del prodotto alla data menzionata. Esse sono proprietà esclusiva di Fermentis®-Division of S.I.Lesaffre. E' responsabilità dell'utilizzatore assicurarsi che questo particolare prodotto sia a norma con le leggi vigenti.

SCHEDA TECNICA

Spring'Finer

Rev :Aprile 2015 – Pag. 2/2