

 **La soluzione BIOLOGICA per fermentazioni stentate o bloccate**



SpringCell BIO

DESCRIZIONE

SpringCell, aggiunto durante la fermentazione alcolica, migliora la cinetica fermentativa del lievito sin dalle fasi iniziali, intervenendo soprattutto sulla sua vitalità. L'impiego delle pareti cellulari di lievito SpringCell permette infatti di prolungare la vitalità dei lieviti mediante l'eliminazione di tossine formatesi nel mosto nella fase esponenziale e apportando inoltre i fattori di sopravvivenza indispensabili per le successive generazioni di lieviti.

Le pareti cellulari di lievito sono attivatori di fermentazione estremamente efficaci in vinificazione. Agiscono specificatamente contro gli arresti di fermentazione e nei casi di fermentazioni stentate.

SpringCell BIO è prodotto da lieviti *Saccharomyces cerevisiae* cresciuti con substrati certificati biologici e con processi autorizzati dalla certificazione biologica.

PROPRIETA'

- **Adsorbimento dei composti tossici per il lievito:** grazie alla presenza di glucani e mannani vengono fissati acidi grassi inibitori, residui di prodotti fitosanitari e ocratossina A
- **Cessione di fattori di sopravvivenza:** steroli, acidi grassi insaturi, considerati come "sostituti dell'ossigeno", permettono la protezione delle generazioni successive a quelle introdotte nel momento dell'inoculo, mantenendo l'integrità delle loro membrane ed aumentandone la resistenza all'etanolo.
- **Aumento del tasso di moltiplicazione cellulare.** SpringCell BIO è il solo attivatore che permette di ottenere il completo utilizzo degli zuccheri del mosto nelle fermentazioni rallentate senza produzione di acidità volatile.
- **Ruolo di supporto nei mosti.** SpringCell® BIO è 100% insolubile. Questa caratteristica lo rende adatto nei casi di mosti molto illimpiditi aumentandone la torbidità senza l'inconveniente di deviazioni organolettiche causate dalle fecce.

APPLICAZIONI

SpringCell BIO è utilizzato in prevenzione nei seguenti casi:

Alcol potenziale molto elevato

Mosti molto limpidi (assenza di fecce che contengono acidi grassi insaturi necessari alla ricostituzione delle membrane cellulari del lievito).

SpringCell BIO è utilizzato anche come agente curativo nei casi di arresti di fermentazione, per l'eliminazione delle tossine dal mosto e nel reinoculo di lievito in buone condizioni.

In questi ultimi casi, il ceppo di lievito da utilizzare per il re-inoculo è particolarmente importante. Raccomandiamo in questo caso l'impiego del ceppo **SafE^{no}™ BC S103**, il più vigoroso di tutta la gamma Fermentis ed adatto a vini biologici.

CERTIFICAZIONI

Le pareti cellulari SpringCell BIO sono certificate biologiche da **ECOCERT FR-BIO-01** in accordo alla legislazione europea EU 834/2007 e 889/2008.

Le pareti cellulari da lievito sono i soli derivati di lievito autorizzati nella produzione di vini biologici in accordo al regolamento europeo EU 203/2012.



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

SCHEDA TECNICA

OE_L_ITA_SpringCell BIO

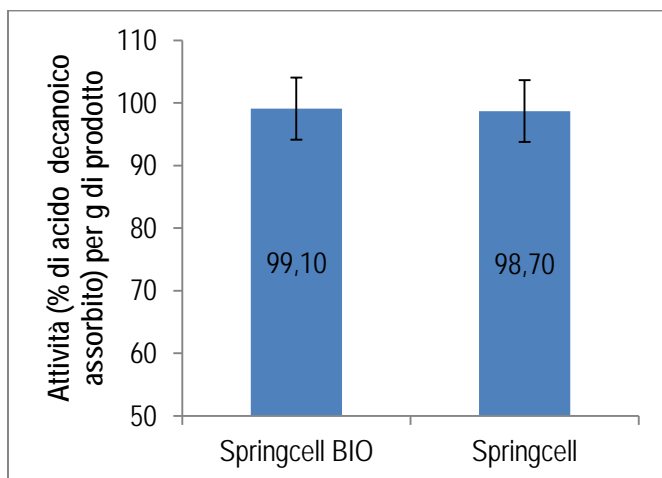
Rev: APR2016 – Page 2/2



ATTIVITA'



Test di assorbimento acido decanoico (come da RISOLUZIONE OIV-OENO 497-2013)



SpringCell BIO presenta un'attività del tutto simile a SpringCell verso uno dei maggiori responsabili dell'inibizione della fermentazione alcolica, l'acido decanoico.

Questo garantisce la sua efficacia come coadiuvante delle fermentazioni.

SpringCell BIO non presenta differenze organolettiche significative rispetto al prodotto non biologico

DOSAGGIO

Come preventivo:

Diluire 20- 30 g/hL in 10 volte il volume di mosto, aggiungere al mosto 24 ore dopo l'inizio della fermentazione, omogenizzare mediante rimontaggio. Nei casi di mosti/vini fortemente chiarificati, si consiglia di aggiungere **SpringCell BIO** dopo la chiarifica e subito dopo l'inoculo di lieviti.

Come curativo:

Per gli arresti di fermentazione e le fermentazioni rallentate:

- Vini rossi: diluire 30- 40 g/hL in 10 volte il volume di mosto/ vino e introdurre direttamente nel mosto/vino . Omogenizzare mediante almeno 2 rimontaggi. Inoculare con un ceppo di lievito vigoroso come **SafE^{no}™ BC S103** dopo un "ped de cuve", 24 ore dopo il trattamento.
- Vini bianchi: uguale procedura ma con dosi da 15 a 20g/hL.

SpringCell BIO, la dose massima legale è di 40 g/hL.

PACKAGING

Cartoni da 20 sacchetti sottovuoto da 500 g (20x0,5= 10 kg)

GARANZIA

Dal momento che contiene scorze di lievito, **SpringCell BIO** è confezionato sottovuoto per evitare qualsiasi deviazione organolettica dovuta ad ossidazioni. Fermentis® assicura uno stoccaggio ottimale nella confezione originale a temperatura non superiore a 20 ° C (per 3 anni).

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

Tutti i coadiuvanti di fermentazione e i prodotti funzionali Fermentis® sono prodotti da lieviti naturali. Il know-how del gruppo Lesaffre, assicura prodotti di elevate caratteristiche, rispondenti alle esigenze delle pratiche enologiche moderne.

I dati contenuti in questa scheda tecnica sono l'esatta trascrizione della nostra conoscenza del prodotto alla data indicata. Essi sono di proprietà esclusiva di Fermentis®-Division of S.I.Lesaffre. E' responsabilità dell'utilizzatore finale assicurarsi che l'uso di questo prodotto sia consentito dalle leggi in vigore.