



FERMENTATION
AIDS

SpringFerm™

ACTIVADOR DE LA FERMENTACIÓN MULTIPROPÓSITO

Descripción: «Levadura... ¡para levaduras!»

SpringFerm™ es un activador de la fermentación a base de levaduras parcialmente autolizadas, aproximadamente dos veces más rico en nitrógeno disponible que una levadura inactiva típica. Al ser producida a partir de levaduras, provee aminoácidos, esteroides, minerales y vitaminas. La ausencia de estos componentes en fermentación puede resultar en fermentaciones incompletas.



Propiedades:

MANEJO EFICIENTE DE LOS NIVELES DE NITRÓGENO ORGÁNICO

- SpringFerm™ es un activador 100% de origen natural y, como tal, representa una fuente de amino nitrógeno que permite al enólogo manejar el balance entre el nitrógeno orgánico y el mineral en el mosto. Su riqueza en aminoácidos esenciales (glutamato, asparagina, leucina, lisina, serina) es crucial para la síntesis proteica.

EFFECTO SINÉRGICO ENTRE NITRÓGENO MINERAL Y ORGÁNICO

- La adición de SpringFerm™ junto a una fuente de nitrógeno mineral (fosfato diamónico) optimiza la nutrición de la levadura (el nitrógeno orgánico mejora la asimilación de amonio).

APORTE VITAMÍNICO

- SpringFerm™ contiene naturalmente hasta 600 mg/kg de tiamina, una dosis suficiente para cubrir las necesidades de las levaduras y evitar la producción de altos niveles de SO₂ y ácido acético. Además, SpringFerm™ es rico en ácido fólico, pantotenato de calcio y niacina.

EFFECTO SOPORTE

- La parte insoluble de SpringFerm™ juega un rol como soporte en mostos muy clarificados. La turbidez se incrementa sin producir las desviaciones organolépticas producidas por lías pesadas.

INTENSIDAD EN FACTORES DE SUPERVIVENCIA (ERGOESTEROL)

- SpringFerm™ contiene 20% de paredes celulares de levadura que son ricas en lípidos y, especialmente, ergosterol, que es considerado un sustituto del oxígeno en condiciones de anaerobiosis estricta. Las mismas son necesarias para asegurar la resistencia de las membranas al etanol y su permeabilidad a los carbohidratos.

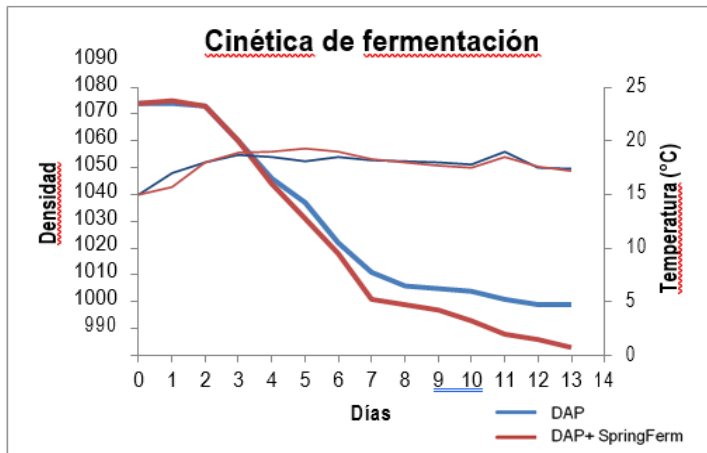


THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Ensayo:

Mosto Carignan 2012, 12.8% v/v, YAN inicial: 102ppm, libre/total SO₂: 36/70ppm



Al momento de la inoculación de la levadura: DAP 24g/hl (azul) o DAP 24g/hl + SpringFerm™ 20g/hl (rojo)
 A 1,055: DAP 24g/hl (azul) o DAP 24g/hl + SpringFerm™ 20g/hl (roja)

Aporte de SpringFerm™ en comparación a “DAP únicamente” permitiendo asegurar la fermentación en condiciones difíciles.

Dosificación:

Se recomienda calcular la **cantidad óptima de nitrógeno** que debe ser agregado durante la fermentación dependiendo de **la levadura elegida y la cantidad de nitrógeno disponible en el mosto**. Para tener una nutrición completa, es recomendado **el agregado de SpringFerm™ (dosis normal 20 g/hl) en combinación o no con DAP entre el primer tercio y la mitad de la fermentación si el mosto es apenas deficiente en nitrógeno fácilmente asimilable por la levadura (Yeast Available Nitrogen, YAN)**. En caso de mostos altamente clarificados, el agregado de SpringFerm™ debe ser realizado al momento de la inoculación de la levadura y nuevamente entre el primer tercio y la mitad de la fermentación.

20 g/hl de SpringFerm™ para un agregado equivalente a 10 ppm de YAN.

Composición: en % p/p de producto (valores indicativos)

Materia seca:	> 94%	Vitaminas (en ppm)	
Nitrógeno total:	9-10%	Tiamina:	400-600
Polisacáridos totales:	17-21%	Pantotenato cálcico:	50-170
Lípidos:	6-8%	Niacina:	200-300
Materia Mineral:	5-9%	Ácido fólico:	20-4

Empaquetado:

- 10 paquetes de 1 kg envasados al vacío y embalados en caja de cartón (peso neto total: 10 kg)
- Sacos de papel sellados de 10 kg con liner interno de polietileno
- Sacos de papel sellados de 25 kg con liner interno de polietileno

Garantía:

Fermentis® garantiza la conservación óptima del producto durante 3 años si se mantiene en su embalaje original a una temperatura máxima de 20 °C, y en un lugar fresco y seco. Fermentis® garantiza que el producto cumple con el Código Enológico Internacional hasta la fecha máxima de consumo recomendada (BBE, del inglés *Best Before End*) si se almacena bajo las condiciones mencionadas anteriormente. Todos nuestros productos son también autorizados por la regulación TTB (*Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau*) 27 CFR 24.246 para utilizarse antes y durante la fermentación. **Los activadores de fermentación y los productos funcionales Fermentis® son exclusivamente producidos con productos naturales a base de levadura. El know-how del grupo Lesaffre garantiza a los usuarios productos de alta performance, según lo requerido por las prácticas enológicas modernas.**

Los datos proporcionados por Fermentis tienen fines informativos y están dirigidos únicamente a profesionales. No hacemos ninguna representación ni garantía de ningún tipo, expresa o implícita, con respecto a la información: los requisitos reglamentarios y de propiedad intelectual (incluido el uso y las reclamaciones del producto) se revisarán localmente para sus fines particulares.

