

 **Para mejorar el perfil polifenólico y organoléptico**



SpringCell™ Color G2

DESCRIPCIÓN

SpringCell™ Color G2 es la versión optimizada del SpringCell™ Color. Su formulación, a base de una levadura inactiva de *Saccharomyces cerevisiae* particularmente rica en polisacáridos, supera la acción del SpringCell™ Color **sobre la intensidad y la estabilidad del perfil polifenólico** en vinos tintos.

SpringCell™ Color G2 **aporta calidad a la estructura del vino (especialmente en percepción tánica), mejorando consecuentemente el perfil organoléptico de los vinos tintos Premium con cuerpo, de guarda media a prolongada.**

PROPIEADES

PERFIL POLIFENÓLICO

- **Mayor contenido de polifenoles:** SpringCell™ Color G2 **incrementa significativamente la intensidad del color y el contenido final en taninos** del vino después del tratamiento (aumento de OD520 y OD280)
- **Mayor estabilidad de polifenólica:** el efecto de los polisacáridos del SpringCell™ Color G2 es fortalecido por la ayuda a la estabilización de los complejos antociano-taninos, favoreciendo la reducción de la tasa de antocianos libres. G2 le aporta también otra dimensión a la estabilidad, **induciendo el aumento del grado de polimerización de taninos.**

PERFIL ORGANOLÉPTICO

- SpringCell™ Color G2 contribuye en gran medida a **suavizar los taninos más astringentes gracias al aumento de su grado de polimerización y a la acción de recubrimiento de los polisacáridos** (disminución del Poder Tánico y aumento del índice de Etanol).

NUTRICIÓN, efecto secundario

- **Provisión de vitaminas y de nitrógeno orgánico durante la fermentación** bajo la forma de aminoácidos, que son rápidamente asimilados por la levadura.
- **Provisión de elementos insolubles y factores de supervivencia (ergosteroles, ácidos grasos)** para ayudar al vigor de la levadura a lo largo de la fermentación.

E2U™



- **SpringCell™ Color G2 tiene una forma micro granulada, haciendo su disolución más fácil y su uso más seguro.**

APLICACIONES

SpringCell™ Color G2 es adecuado para:

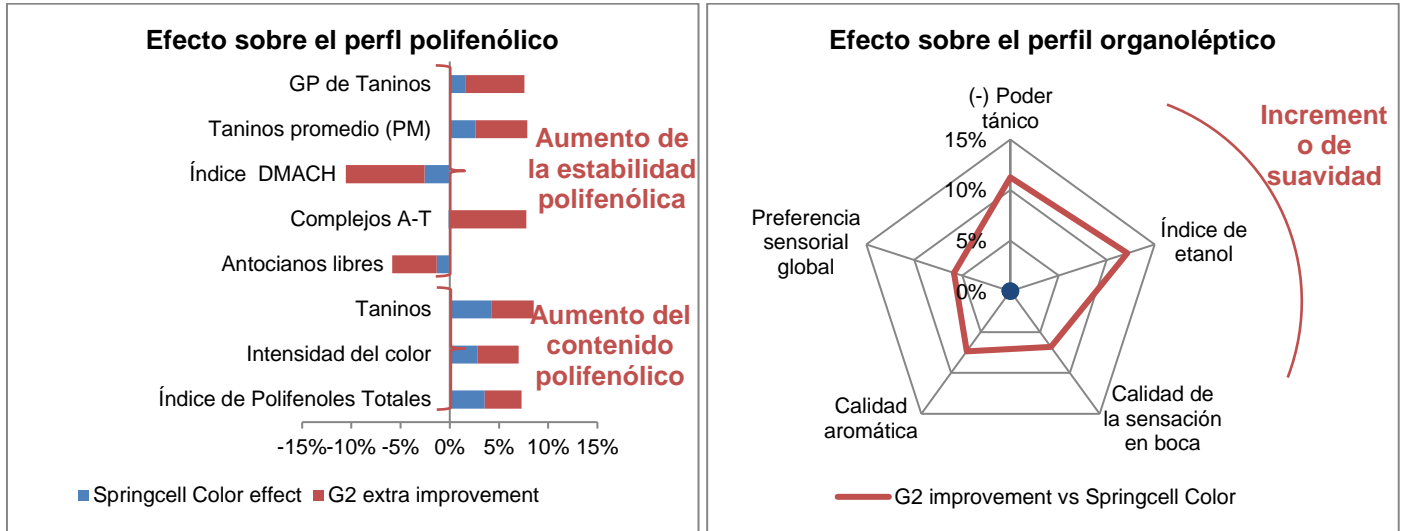
- La elaboración de **vinos tintos intensos y redondos de mediana a larga maduración.**
- **Mostos de larga maceración o mostos que han sido sometidos a una extracción demasiado fuerte** (ablandamiento de taninos verdes)
- Vinos de **varietales altamente tánicos y coloreados**
- Vinos con **color inestable ya experimentado**

The obvious choice for beverage fermentation    



RESULTADOS DE ESTUDIOS

Efecto promedio sobre polifenoles y perfiles organolépticos, obtenido con la adición de 30 g/hl de SpringCell™ Color y G2 agregado antes de la inoculación de levadura y después de 6,5 meses de envejecimiento. Malbec argentino y Cabernet Sauvignon de 3 microvinificaciones diferentes (2012, 2013 y 2015):



DOSIS

Agregar al mosto 20 a 30 g/hl de SpringCell™ Color G2, diluidos en previamente en diez veces su volumen en mosto o agua. Se recomienda incorporarlo justo antes de la inoculación de levaduras, para que pueda desempeñar mejor su papel funcional y también actuar como elemento de soporte.

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

Materia seca	> 94%
Nitrógeno total	7.5 - 8.8%
Carbohidratos totales	28.0 - 34.0%
Lípidos	4.0 - 8.0%
Minerales	4.0 - 8.0%

PACKAGING

Caja de 20 paquetes envasados al vacío de 500 g cada uno (peso neto de la caja completa: 10 kg)

GARANTÍA

Fermentis® garantiza un almacenamiento óptimo de este producto durante 3 años en su envase original a una temperatura máxima de 20 °C y en un lugar seco.

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 alto rendimiento, respondiendo a las prácticas enológicas modernas.

Las informaciones contenidas en esta ficha técnica son la transcripción exacta del estado de nuestros conocimientos sobre el 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