

Многоцелевой усилитель брожения

SpringFerm™



ОПИСАНИЕ «дрожжи...для дрожжей!»

SpringFerm™ – активатор брожения на основе частично автолизированных дрожжей, содержащий, приблизительно, в 3 раза больше свободного азота, чем базовые инактивированные дрожжи. Полученный непосредственно из дрожжей, данный продукт привносит аминокислоты, стерины, минералы и витамины. Отсутствие этих компонентов может негативно сказаться на завершенности брожения.



СВОЙСТВА

ДОСТИЖЕНИЕ ТРЕБУЕМОГО УРОВНЯ ОРГАНИЧЕСКОГО АЗОТА

SpringFerm™ – активатор 100% натурального происхождения, представляющий собой источник аминного азота, который позволяет виноделу достичь баланса между органическим и минеральным азотом в сусле. **Высокое содержание нуклеотидов и незаменимых аминокислот** (Глутаминовая кислота, Аспарагин, Лейцин, Лизин, Серин), имеет определяющее значение для синтеза белков.

СИНЕРГИЯ ОРГАНИЧЕСКОГО И МИНЕРАЛЬНОГО АЗОТА

Органический азот улучшает ассимиляцию аммонийных солей, при использовании SpringFerm™ в дополнение к источнику минерального азота (диаммоний фосфат ДАФ/DAP), дрожжи получают оптимальное питание.

СНАБЖЕНИЕ ВИТАМИНАМИ

SpringFerm™ содержит до 600 мг/кг Тиамин, достаточная доза, чтобы покрыть потребность дрожжей и избежать образования высокого уровня SO₂ и уксусной кислоты. Кроме того, SpringFerm™ богат фолиевой кислотой, пантотенатом кальция и ниацином.

ЭФФЕКТ ПОДДЕРЖКИ

Не растворимая часть SpringFerm™ играет поддерживающую роль в случае слишком осветленного сусла. Мутность увеличивается, не сталкиваясь с органолептическими отклонениями, вызванными тяжелым осадком.

ИЗОБИЛИЕ ФАКТОРОВ ВЫЖИВАНИЯ (ЭРГОСТЕРОЛЫ)

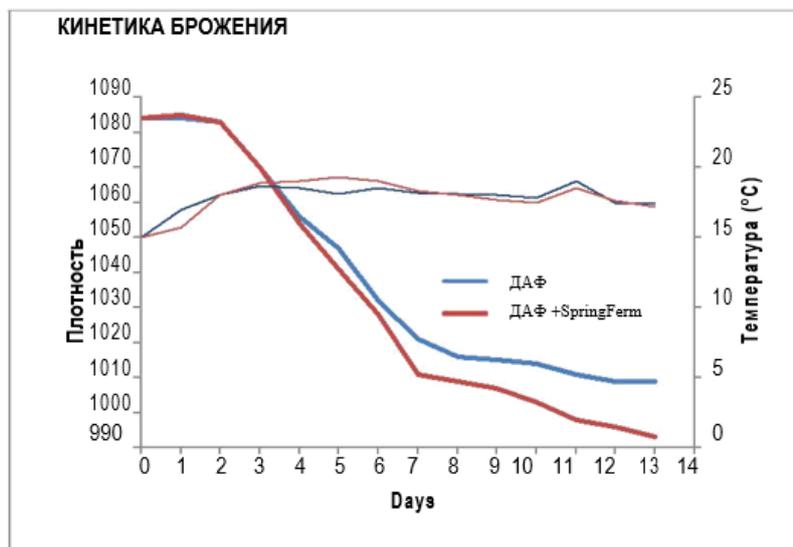
SpringFerm™ содержит 20% клеточных стенок дрожжей, которые богаты липидами и особенно эргостеролами, которые являются заменителями кислорода в анаэробных условиях. Они необходимы для обеспечения устойчивости мембраны к этанолу и проницаемости для углеводов.

The obvious choice for beverage fermentation    



ТЕСТЫ

Carignan сусло 2012, 12.8%об, исходный YAN: 102ppm, свободный/суммарный SO₂: 36/70ppm



В момент внесения дрожжей: ДАФ 24г/г (синяя) или ДАФ 24г/г + SpringFerm 20 г/г (красная)
 При 1,055: ДАФ 24 г/г (синяя) или ДАФ 24 г/г + SpringFerm 20 г/г (красная)

Внесение SpringFerm™ в сравнении с “ДАФ без SpringFerm™” позволило обеспечить ферментацию в сложных условиях.

ДОЗИРОВКА

Рекомендуется рассчитать оптимальное количество азота, добавляемого во время брожения, в зависимости от выбранных дрожжей и количества доступного азота в сусле. Чтобы иметь полноценное питание, рекомендуется вносить SpringFerm™ (обычная дозировка 20г/г) в комбинации (или без) с ДАФ в момент сбраживания 1/3-1/2 сахаров, если первоначальное сусло слегка неполноценно в YAN. В случае высоко осветлённого сусла, вносить SpringFerm™ следует в момент внесения дрожжей и повторять при сбраживании 1/3-1/2 сахаров.

20г/г SpringFerm® соответствует 10 ppm YAN

СОСТАВ (приблизительные значения)

Сухого вещества	>94%
Общий азот	9-10%
Общие полисахариды	17-21%
Липиды	6-8%
Минералы	5-9%
Витамины	ppm
Тиамин	400-600
Пантотенат кальция	50-170
Ниацин	200-300
Фолиевая кислота	20-40

УПАКОВКА

Картонные короба, содержащие 10 пакетов по 1 кг каждый (Общий вес: 10 кг)
 10 кг запечатанные мешки с полиэтиленовым вкладышем

ГАРАНТИИ

Fermentis® гарантирует оптимальный срок хранения продукта 3 года в оригинальной упаковке при максимальной температуре 20 °C в сухом месте.

Fermentis® гарантирует соответствие продукта Международному Энологическому Кодексу до окончания срока годности я в указанных ранее условиях.

Ферментационные средства и функциональные продукты Fermentis® произведены исключительно из натуральных дрожжевых продуктов. Nou-Hay Lesaffre group гарантируют конечным потребителям высокоэффективные продукты, соответствующие всем требованиям практического применения в современной энологии.

The obvious choice for beverage fermentation

