

Spring'Finer

Opis:

Nowoczesne winiarstwo musi dostosować się do potrzeb konsumentów oraz ich bezpieczeństwa. W tym celu postanowiono zastąpić alergiczne substancje wykorzystywane w winiarstwie do klarowania (produkty na bazie jajek czy mleka). Fermentis opracował unikalny proces ekstrakcji protein ze specjalnie wyselekcjonowanych drożdży. Ekstrakt białkowy pochodzenia drożdżowego zawarty w preparacie Spring'Finer jest całkowicie pozbawiony alergenów oraz doskonale komponuje się z produktami winiarskimi.

Właściwości:

- Klarowanie wina
W przeciwieństwie do ekstraktów drożdży pochodzących z procesu autolizy drożdży o dużej zawartości aminokwasów i małej peptydów, Spring'Finer zawiera białka o wysokiej masie cząsteczkowej (>15 kDa). Dzięki temu preparat klaruje cząstki zamglenia i koloidy obecne w winach niemal identycznie jak białkowe środki klarujące
- Spadek cierpkości i goryczy
Spring'Finer wytrąca w szczególności najbardziej gorzkie garbniki ściągające, jednocześnie zachowując strukturę wina. Zmniejsza tym samym jego szorstkość i poprawia walory organoleptyczne wina.
- Stabilizacja przeciwko utlenianiu
Preparat Spring'Finer usuwa utleniające się polifenole, co przyczynia się do stabilizacji potraktowanych nim win przeciwko brązowieniu.
- Brak destabilizacji proteinowej
Pomimo, że Spring'Finer oparty jest na białkach drożdży, nie wywołuje żadnych destabilizacji białek w winie.
- Ograniczona strata wina
Po etapie klarowania, osad uzyskany przez zastosowanie Spring'Finer jest gruby i zbity. Dzięki temu zmniejsza się stratę przelewanego z nad osadu wina.
- Łatwość użycia
Spring'Finer jest produktem całkowicie rozpuszczalnym. Ma formę mikrogranulek, co sprawia, że jego rozpuszczanie jest łatwe i bezproblemowe. Nie wymaga żadnej wcześniejszej obróbki przed zastosowaniem (korekty pH lub inne).

Wskazania przy stosowaniu:

- W przypadku win czerwonych i białych klasy premium, szczególnie starzonych w beczkach, w celu oczyszczenia przed butelkowaniem.
- Do moszczy ze szczególnie mocno wyciskanych gron, w celu usunięcia ostrych tanin, posmaków trawiastych, zielonej papryczki.

Sposób użycia:

Spring'Finer jest produktem całkowicie rozpuszczalnym. Produkt najlepiej dodawać do wina w temperaturze 10-20°C. Po dodaniu dokładnie wymieszać wino w celu równomiernego rozprowadzenia preparatu.

Dawkowanie:

moszcz 5-20 g/hl
wino czerwone 5-15 g/hl
wino białe 1-5 g/hl

Przechowywanie:

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.