

Springcell

Opis:

Ścianki komórkowe drożdży są optymalnym preparatem do aktywacji fermentacji. Posiadają zdolności do detoksykacji nastawu oraz dostarczają składniki usprawniające pracę. Dzięki temu w odróżnieniu do innych aktywatorów działają długofalowo.

Ścianki komórkowe są dodatkiem do fermentacji, który skutecznie przeciwdziała spowolnieniu lub zatrzymaniu fermentacji. Ścianki drożdżowe Springcell to oryginalne ścianki komórkowe opatentowane na Uniwersytecie w Bordeaux (praca Lafon-Lafourcade i inni z 1984 roku).

Właściwości:

- Absorpcja związków, które są toksyczne dla drożdży: hamujących fermentację kwasów tłuszczowych, pozostałości produktów fitosanitarnych, ochratoksyny A. Zawarte w preparacie glukany i mannany wiążą powyższe substancje.
- Bogactwo substancji ułatwiających funkcjonowanie drożdży, steroli oraz nienasyconych kwasów tłuszczowych działających jako substytuty tlenu. Pozwalają one na ochronę kolejnych pokoleń drożdży poprzez utrzymanie integralności błony oraz przez zwiększenie ich odporności na etanol.
- Przyspieszenie procesu reprodukcji komórkowej. Springcell jest jedynym aktywatorem pozwalającym na całkowite odfermentowanie cukru znajdującego się w nastawie, którego fermentacja jest wolna, bez produkcji kwasowości lotnej.
- Wspomaganie moszczu. Preparat Springcell jest w 100% nierozpuszczalny i poprawia możliwości rozwoju drożdży w moszczu poprzez zwiększenie zmętnienia bez organoleptycznych odchyień, które mogą być spowodowane osadem.

Wskazania przy stosowaniu:

stosowany profilaktycznie, gdy:

- Ważne jest stężenie cukrów redukujących
- Moszcz jest zbyt klarowny (tzn. brak osadów, które zawierają nienasycone kwasy tłuszczowe niezbędne do odtworzenia ścianek komórkowych drożdży)

stosowany jako lekarstwo, gdy:

- Fermentacja stanęła: trzeba detoksykować nastaw, aby drożdże mogły wznowić fermentację w sprzyjających warunkach. W tym przypadku ważny jest wybór drożdży do ponownego startu. Naszą sugestią jest użycie BC S103, które są wyjątkowo odporne na trudne warunki.

Sposób użycia:

Nieaktywne drożdże winiarskie SPRINGCELL należy dodać do moszczu nie wcześniej niż 24 godziny od rozpoczęcia fermentacji. Preparat rozpuścić w 10-krotności wody.

Dawkowanie:

Prewencyjnie (20-30 g/hl) dodać w momencie konsumpcji 35-45% cukrów. W celu wznowienia (30-40 g/hl) po przelaniu i zasiarkowaniu 2-3 g/hl wina.

Przechowywanie:

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.