

Springcell Color

Opis:

Springcell Color został stworzony by wzmocnić intensywność i stabilność koloru oraz by nadać krągłość winu. Zawiera dwa razy więcej polisacharydów niż podstawowe drożdże nieaktywne. Właściwości Springcell Color zostały potwierdzone zarówno na czerwonych winach przeznaczonych do szybkiego spożycia jak i winach klasy premium przeznaczonych do dojrzewania.

Właściwości:

- Kolor:
Zwiększenie intensywności zabarwienia - Spowodowane jest to zmianą kompozycji garbników i antocyjanów po zastosowaniu preparatu.
Stabilizacja koloru - polisacharydy pomagają w stabilizacji taninowo-antocyjanowych kompleksów i umożliwiają zmniejszenie ilości wolnych antocyjanów.
- Smak:
Znaczne złagodzenie najbardziej ściągających garbników dzięki działaniu powłoki polisacharydów na zielone taniny.
- Właściwości wspomagające:
Dostarcza azot organiczny podczas fermentacji w postaci aminokwasów, które są łatwo przyswajane przez drożdże.
Dostarcza substancje ułatwiające pracę drożdży (ergosterole, kwasy tłuszczowe znajdujące się w ściankach komórkowych), aby zagwarantować zakończenie fermentacji

Wskazania przy stosowaniu:

- Tworzenie intensywnych i okrągłych czerwonych win.
- W przypadku długiej maceracji moszczu lub dla moszczu, który został poddany zbyt silnej ekstrakcji (złagodzenie zielonych tanin).
- Do win poddanych obróbce termicznej.
- Do win z odmian bogatych w taniny i barwy.
- Dla moszczy ubogich w antocyjany.

Sposób użycia:

Springcell Color należy dodać tuż po przygotowaniu nastawu i przed dodaniem drożdży. Preparat przed dodaniem powinien zostać rozpuszczony w dziesięciokrotnej objętości wody lub moszczu.

Uwaga: Europejskie prawo zabrania stosowania dawki ścianek komórkowych większej niż 40 g/hl.

Dawkowanie:

Wina czerwone 20-30 g/hl.

Przechowywanie:

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.