



La solution BIO contre les arrêts de fermentation



SpringCell BIO

DESCRIPTION

Certaines opérations destinées à activer la fermentation agissent sur la croissance levurienne et améliorent la cinétique fermentaire à ses débuts uniquement, sans effet sur la survie des levures ou la fin de fermentation. L'utilisation des **enveloppes cellulaires SpringCell BIO** permet d'agir à long terme sur la viabilité des levures par la **détoxification** du moût et l'**apport de facteurs de survie** pour les générations de levures formées en phase de croissance.

Les **enveloppes cellulaires** sont des activateurs de fermentation très performants, permettant d'agir efficacement contre les arrêts de fermentation et les fermentations languissantes.

Les **enveloppes de levure SpringCell BIO** proviennent d'une souche de levure *Saccharomyces cerevisiae* spécifiquement cultivée sur un substrat certifié BIO et suivent un schéma de production garantissant la certification BIO pour ce produit.

PROPRIETES

- **Adsorption des composés toxiques pour la levure** : acides gras inhibiteurs, résidus de produits phytosanitaires, ochratoxine A, grâce à la présence de glucanes et mannanes qui fixent ces composés.
- **Richesse en facteurs de survie, stérols, acides gras à chaînes insaturées, considérés comme des « substituts d'oxygène »**. Ces éléments permettent la protection des générations successives de levures actives issues de la première génération en maintenant l'intégrité de leur **membrane** et en augmentant leur résistance à l'éthanol.
- **Augmentation du taux de multiplication cellulaire**. SpringCell BIO est le seul activateur permettant d'atteindre la consommation complète des sucres dans un moût dont la fermentation est languissante, sans production d'acidité volatile.
- **Rôle de support dans les moûts**. SpringCell® BIO est quasiment 100% insoluble et a un effet support dans le cas de moûts très clarifiés en augmentant leur turbidité et sans l'inconvénient de déviations organoleptiques pouvant être causées par les bourbes.

APPLICATIONS

SpringCell BIO est utilisé en **préventif** lorsque:

- la **concentration en sucres réducteurs est importante**
- le **moût est très clarifié** (absence des bourbes qui contiennent des acides gras insaturés, nécessaires à la reconstitution de la membrane levurienne).

SpringCell BIO est utilisé en **curatif** lorsque la fermentation est arrêtée, pour la **détoxification du moût** et le **reensemencement du levain dans de bonnes conditions**.

Dans ce cas, le choix de la souche de levure utilisée pour la réinoculation de la cuve arrêtée est particulièrement important. Nous recommandons fortement l'emploi de notre souche **SafCEno™ BC S103**, la plus vigoureuse de la gamme Fermentis®.

The obvious choice for beverage fermentation    



CERTIFICATIONS

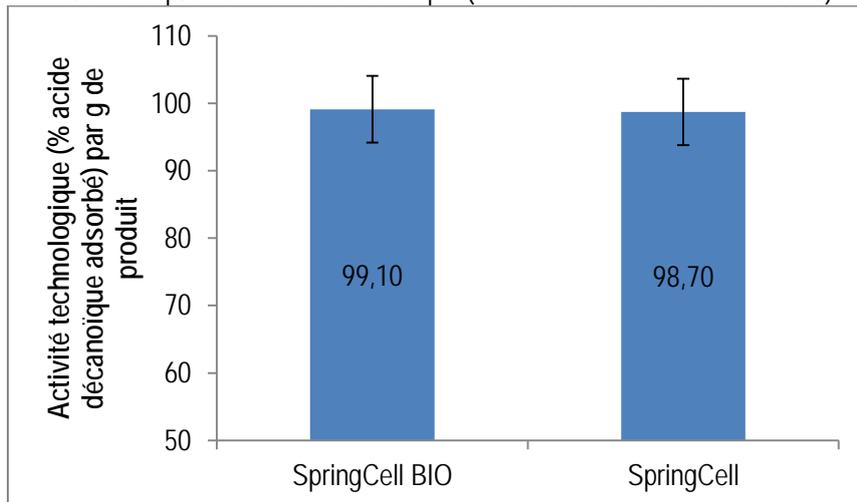
Les enveloppes cellulaires SpringCell BIO sont certifiées BIO par ECOCERT FR-BIO-01 selon le règlement Européen EU 834/2007 et 889/2008.

Les enveloppes cellulaires sont les seuls dérivés de levure autorisés pour la production de vin biologique selon le Règlement Européen EU 203/2012.



ACTIVITE

Test d'adsorption de l'acide décanoïque (Résolution OIV-OENO 497-2013)



Les enveloppes cellulaires SpringCell BIO montrent des capacités d'adsorption équivalentes à celles du SpringCell conventionnel vis à vis de l'acide décanoïque, inhibiteur majeur de la croissance levurienne. Cela garantit leur efficacité en tant qu'activateur de fermentation.

De plus, le SpringCell BIO ne montre aucune différence significative par rapport au SpringCell conventionnel en termes d'impact organoleptique.

DOSE D'EMPLOI

En préventif:

Diluer 20 à 30 g/hl dans 10 fois le volume de vin, ajouter au moût lorsque 35 à 45% des sucres ont été consommés, et homogénéiser à l'aide d'un remontage. En vinification en rouge, l'ajout de SpringCell doit être réalisé sous le chapeau. Dans le cas de moûts fortement débourbés, il est conseillé d'ajouter le SpringCell après débourbage, juste avant l'inoculation des levures.

En curatif, pour les fermentations languissantes ou les arrêts de fermentation:

Diluer 30 à 40 g/hl dans 10 fois le volume de vin, puis introduire directement dans le vin soutiré et sulfité à des doses de 2 à 3 g/hl. Consulter notre protocole de reprise de fermentation.

Attention : L'usage des enveloppes cellulaires SpringCell BIO est limité à 40g/hl par la législation Européenne.

CONDITIONNEMENT

Carton de 20 sachets sous vide de 500g (Poids net total du carton : 10kg)

GARANTIE

La richesse en lipides de **SpringCell BIO** rend ce produit sensible à l'oxydation. Fermentis® garantit son intégrité organoleptique en lui assurant un emballage sous vide.

Fermentis® garantit une conservation optimale de ce produit pendant 3 ans dans son emballage d'origine, stocké à une température de 20°C maximum et à l'abri de l'humidité.

Fermentis® garantit la conformité du produit au Codex Oenologique International jusqu'à la DLUO dans les conditions de conservation décrites ci-dessus.

Les activateurs de fermentation et produits fonctionnels Fermentis® sont élaborés exclusivement à partir de produits de levure naturels. Le savoir-faire du groupe Lesaffre vous assure des produits de haute performance, répondant aux exigences des pratiques œnologiques modernes.