

 **La solution aux arrêts de fermentation**



## SpringCell

### 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** 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** sont les écorces originales brevetées par l'université de Bordeaux (Lafon-Lafourcade et al, 1984).

### 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 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® 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 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 est utilisé en **curatif** lorsque la fermentation est arrêtée, pour la **détoxification du moût** et le **réensemencement du levain dans de bonnes conditions**.

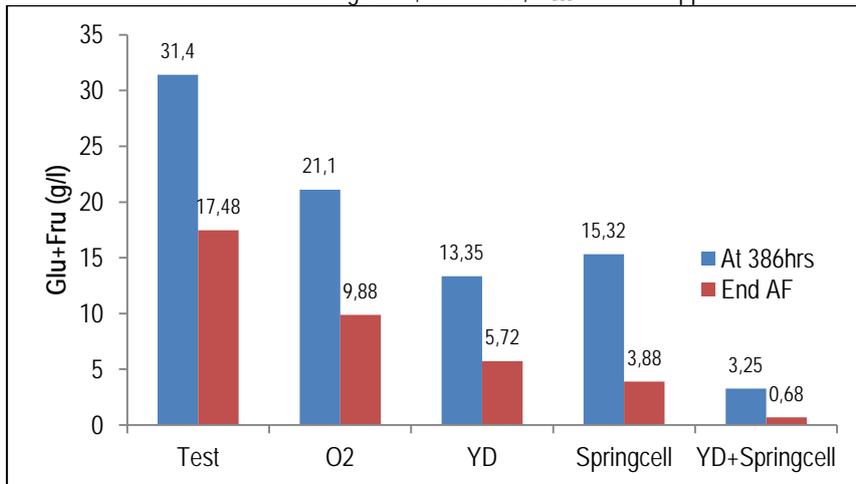
Dans ce cas, le choix de la souche de levure utilisée pour la réinoculation de la cuve arrêtée est particulièrement important. Nous recommandons fortement l'emploi de notre souche **SafEno™ BC S103**, la plus vigoureuse de la gamme Fermentis®.

The obvious choice for beverage fermentation    



## ESSAIS

Moût de Gros Manseng 2010, 13.5% v/v, N<sub>ass</sub> initial: 115ppm



L'ajout de 30g/hl d'enveloppes cellulaires SpringCell au tiers de la fermentation est plus efficace que 10mg/l d'O<sub>2</sub> ajouté au pic de cinétique fermentaire. Combiné à un dérivé de levure (YD – source de nutrition organique), SpringCell permet d'achever la fermentation là où le dérivé seul ne suffit pas.

## DOSES 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 arrêts de fermentation et les fermentations languissantes :

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 est limité à 40g/hl par la législation Européenne.

## COMPOSITION in g%g de produit (valeurs données à titre indicatif uniquement)

Matière sèche	>94%
Protéines	12-18%
Polysaccharides totaux	55-59%
Lipides	18-22%
<i>Dont stérols</i>	3%
Matières minérales	3-5%

## CONDITIONNEMENT

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

Caisse-outre de 10kg (Poids net total : 10kg)

## GARANTIE

La richesse en lipides de SpringCell lui confère une sensibilité 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.

*Les informations contenues dans cette fiche technique sont la transcription exacte de l'état de nos connaissances du produit à la date indiquée. Elles sont la propriété exclusive de Fermentis Division of S.I.Lesaffre. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que l'usage de ce produit en particulier est conforme aux lois et réglementations en vigueur.*