

 **Le meilleur des lies pour l'équilibre, la richesse et la stabilité de vos vins**



## SpringCell Manno

### DESCRIPTION

Le marché mondial est aujourd'hui demandeur de vins ronds et souples, qui peuvent être mis rapidement sur le marché. Fermentis® a pour cela développé **SpringCell Manno™**, un produit constitué à **100% de polysaccharides levuriens** (glucanes et mannoprotéines solubles) représentant **la partie noble des lies**.

### PROPRIETES

#### APPORT DE RONDEUR ET DE VOLUME

**SpringCell Manno™** contient des **mannoprotéines hautement solubles non liées aux  $\beta$ -glucanes** dont l'efficacité est immédiate dans le vin. Ces polysaccharides agissent tout en finesse sur la **sensation de volume et de gras** apportée usuellement par l'élevage sur lies.

#### DIMINUTION DE L'ASTRINGENCE

Les polysaccharides se combinent avec les tanins les plus astringents pour atténuer la dureté et **donner de la rondeur au vin**.

#### STABILISATION DE LA COULEUR DES VINS ROUGES

Les polysaccharides de levure permettent une stabilisation durable des complexes tanins-anthocyanes.

#### STABILISATION DES VINS

**SpringCell Manno™** confère au vin une plus grande richesse en colloïdes protecteurs (mannoprotéines). Aux concentrations présentes dans le vin, ces polysaccharides gênent la cristallisation des sels d'acide tartrique.

#### PREVENTION DES DEVIATIONS ORGANOLEPTIQUES

**SpringCell Manno™** peut se **substituer aux lies fines**, évitant ainsi la formation de notes réductrices générées par ces dernières ( $H_2S$ ) durant la période d'élevage. Cette substitution empêche également tout développement d'éventuels microorganismes indésirables contenus dans les lies naturelles.

### APPLICATIONS

- Pour les vins **légers et manquant de structure**
- Pour les vins rouges issus de cépages tanniques et fortement colorés
- Pour tout type de vin, en complément des lies fines

The obvious choice for beverage fermentation    



## DOSES D'EMPLOI

L'addition de **SpringCell Manno** est recommandée au début de la phase d'élevage.

Vins rouges : 20-40 g/hl

Vins blancs : 10-30 g/hl

Dissoudre **SpringCell Manno** dans un minimum d'eau. Attention, le produit n'est pas totalement soluble.

### Attention :

Ce produit n'est pas totalement soluble.

L'usage des écorces de levure SpringCell Manno est limité à 40 g/hL par la législation Européenne.

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

Matière sèche :	> 94%
Azote total :	1,4-3,0%
Polysaccharides totaux :	42-56%
Matières minérales :	2,5-5,5%

## CONDITIONNEMENT

Carton de 16 sachets de 500 g sous vide (Poids net total du carton : 8 kg)

## GARANTIE

**SpringCell Manno** contient des écorces de levure, et est donc conditionné sous vide pour éviter toute déviation organoleptique du produit par oxydation.

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 Œnologique 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.*