

 **Pour préserver la fraîcheur et l'arôme de vos vins**



SpringArom®

DESCRIPTION

Les vins blancs et rosés aromatiques de consommation rapide après mise en bouteille rencontrent un franc succès auprès des nouveaux consommateurs. Ceux-ci en apprécient la fraîcheur et l'intensité aromatique. Pour préserver ces caractères, l'œnologue doit trouver des solutions nouvelles afin de se **prémunir contre les risques d'oxydation**.

Fermentis® a donc mis au point **SpringArom®**, une levure inactivée à fort pouvoir réducteur, **grâce à sa forte teneur en glutathion équivalent naturel**, un tri-peptide antioxydant présent dans la levure, qui prévient la formation de radicaux libres et évite ainsi le vieillissement organoleptique.

PROPRIETES

SpringArom® combine les effets du glutathion à ceux d'une levure inactivée.

- **Action antioxydante (piège à quinones) :**
 - Protection de la couleur contre le brunissement
 - Protection des molécules aromatiques, notamment les thiols
- **Nutrition (bénéfice associé) :** Richesse en éléments supports et en azote organique pour une **sécurité fermentaire optimale**, en association ou non avec du DAP
- **Amélioration organoleptique :** Fraîcheur et apport de gras en bouche.

APPLICATIONS

SpringArom® convient particulièrement :

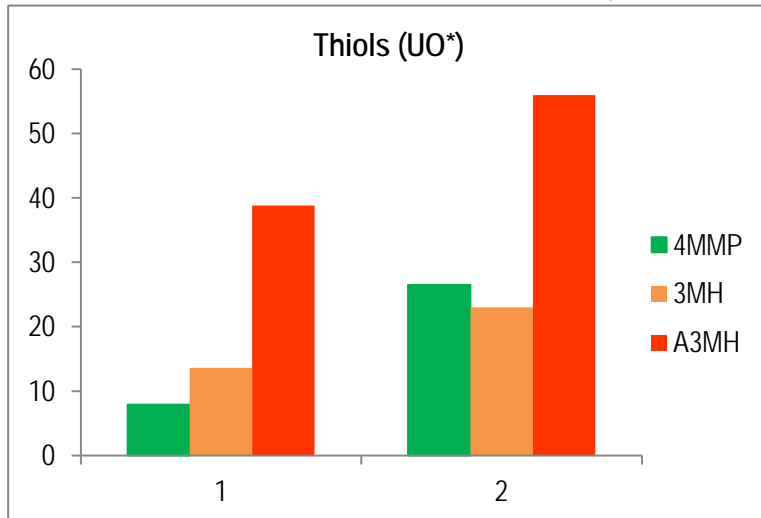
- pour l'élaboration de **vins blancs et rosés expressifs et harmonieux**,
- aux **vins blancs et rosés vinifiés sans contrôle des températures** et présentant ainsi des risques de perte d'arômes
- aux **cépages riches en thiols** (Sauvignon, Petit et Gros Manseng, Cabernet Sauvignon, Merlot)
- aux vins jeunes rosés et rouges souhaités frais et fruités

The obvious choice for beverage fermentation    



ESSAIS COMPARATIFS

Moût de Sauvignon Blanc, 12.6%vol./vol., 2013
Protocole Fermentis® avec SpringArom® et ViniLiquid (2) vs Sulfate d'Ammonium (1)



L'apport de 30g/hl de **SpringArom®** en début de fermentation a permis de mettre en valeur les arômes du Sauvignon Blanc (thiols) par rapport à l'ajout de sulfate d'ammonium seul.

En bouche, une nette augmentation de volume ainsi qu'une plus grande complexité ont été ressenties.

*UO: Unités Odeur

DOSES D'EMPLOI

Ajouter 20 à 30 g/hl dans le moût **immédiatement après le débouillage et juste avant inoculation des levures** pour bénéficier de ses éléments supports.

Nous conseillons de pratiquer systématiquement un élevage sur lies avec bâtonnage si possible, lors de l'emploi du **SpringArom®**.

SpringArom® ne peut se substituer à un réel activateur de fermentation.

En cas de moût fortement carencé en azote, il est conseillé d'ajouter du DAP ainsi que du Springferm® de manière adéquate (voir FT Springferm®).

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

Matière sèche	>94%
Matière protéique	53-63%
<i>dont glutathion équivalent</i>	<i>>1,5%</i>
Glucides totaux	24-28%
Lipides	4-8%
Matières minérales	4-8%

CONDITIONNEMENT

Carton de 10 sachets de 1kg (Poids net total du carton: 10kg)

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

GARANTIE

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.