

## Springferm

### Opis:

Springferm jest aktywatorem fermentacji, działającym w oparciu o drożdże autolizowane. Preparat ten jest trzykrotnie bogatszy w azot niż dostępne podstawowe nieaktywne drożdże. Springferm jest produkowany bezpośrednio z drożdży, dzięki czemu jest bogaty w aminokwasy, sterole, minerały i witaminy. Brak tych substancji powoduje niekompletną fermentację.

### Właściwości:

#### Równowaga azotowa:

Springferm jest w 100% naturalnym aktywatorem i stanowi źródło azotu aminowego, które pozwala winiarzowi stworzyć równowagę w nastawie pomiędzy azotem pochodzenia mineralnego i organicznego. Duża zawartość nukleotydów i aminokwasów w preparacie (kwas glutaminowy, asparaginy, leucyna, lizyna, seryny) jest niezbędna do syntezy białek.

#### Synergiczny efekt pomiędzy mineralnymi i organicznymi związkami azotu:

Organiczny azot powoduje potęgowanie asymilacji azotu mineralnego.

#### Witaminy:

Springferm zawiera do 600 mg/kg tiaminy. Wystarcza to na pokrycie potrzeb drożdży oraz uniknięcie dużej produkcji kwasu octowego i dwutlenku siarki. Dodatkowo Springferm jest bogaty w kwas foliowy, pantotenian wapnia i niacyny.

### Wskazania przy stosowaniu:

#### Zbyt klarowne nastawy:

Nierozpuszczalne elementy zawarte w Springfermie powodują zmętnienie nastawu, co pozwala na efektywniejsze działanie drożdży. Jednocześnie otrzymany charakter zmętnienia nie wpływa na odchylenia organoleptyczne.

#### Wspomaganie żywotności drożdży:

Springferm zawiera 20% ścianek komórkowych drożdży, które są bogate w lipidy, a zwłaszcza w ergosterole, które są substytutami tlenu w warunkach beztlenowych. Są one niezbędne do zapewnienia odporności błony komórkowej na etanol i wspomagają przepuszczalność węglowodanów.

### Sposób użycia:

Pożywkę Springferm należy dodać w ilości określonej na podstawie parametrów moszczu i potrzeb drożdży. Jeśli nie występują specjalne okoliczności, Springferm należy dodawać w 1/3 fermentacji.

### Dawkowanie:

Najbardziej uniwersalna dawka wynosi 20 g/hl.

### Przechowywanie:

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.