

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	29/10/12/DFD
Ultima Revisione	17/01/18/DFD/RB
Revisione N°003	
HNutrix® Attivanti, regolatori, nutrienti	

CELL FERM

Regolatore fisico della fermentazione alcolica

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Cell ferm è un composto detossificante a base di cellulosa. E' stato selezionato per la sua formulazione che permette un assorbimento massimo nel mosto dei composti tossici al metabolismo dei lieviti, quali acidi grassi insaturi a catena media, fitofarmaci, ecc. Consente di correggere la torbidità dei mosti sottoposti a chiarifica troppo spinta. L'utilizzo di cell ferm nelle prime fasi di fermentazione alcolica assicura una maggiore concentrazione di ossigeno nel mezzo fermentativo, che aiuta la moltiplicazione cellulare del lievito e ne migliora la vitalità. Grazie alla presenza di supporti porosi e alla densità di carica elevata garantisce il supporto fisico e il mantenimento in sospensione dei lieviti. Il prodotto Cell ferm viene utilizzato anche per favorire un rapido illimpidimento del vino. Esso, infatti, tende ad assorbire i composti polifenolici che causano instabilità, così da facilitare il processo di filtrazione e diminuire i rischi di ossidazione del vino. Il prodotto Cell ferm costituisce il sostituto perfetto alla fecce naturali nei casi in cui i mosti siano stati, accidentalmente o volutamente, troppo illimpiditi a causa di uve bottrizzate, filtrazioni eccessive o chiarifiche spinte.

APPLICAZIONI

Indicato nei mosti come supporto fisico per i lieviti e come regolatore della fermentazione. Il prodotto può essere utilizzato in fermentazioni alcoliche in bianco e in rosso, in rifermentazioni e in caso di arresti di fermentazione.

COMPOSIZIONE

Cellulosa

DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata:

- Fermentazione alcolica in rosso: 40 – 80 g/hL
- Fermentazione alcolica in bianco: 30 – 60 g/hL
- Ri-fermentazioni: 30 – 50 g/hL
- Arresti di fermentazione: 60 – 100 g/hL

MODALITA' DI UTILIZZO

Il prodotto deve essere aggiunto direttamente al mezzo in rimontaggio e si disperde in pochi secondi ed in modo estremamente fine.

In caso di arresti di fermentazione, correggere il valore dell'anidride solforosa SO₂ (aggiungere 2 - 3 g/hL), travasare e, successivamente, aggiungere il prodotto Cell ferm al mezzo.

Può essere utile consultare il nostro protocollo di riavvio di fermentazione.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Per una conservazione ottimale, mantenere il prodotto ad una temperatura inferiore a 25°C. Si consiglia tuttavia il deposito in luogo asciutto, pulito, ben ventilato, non a diretto contatto con il pavimento e lontano da fonti di calore e luce solare diretta. Dopo ogni utilizzo chiudere ermeticamente la confezione.

CODICE PRODOTTO

0101AB.00006 KG 2.5

NOTE

Per uso esclusivamente professionale. Conforme al Reg. CE 606/2009 e sue modifiche successive; e al codice enologico internazionale OIV 2013. Il prodotto non presenta OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente.