

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 10

Attivatore e regolatore fisico della fermentazione alcolica

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Cell ferm 10 è un composto detossificante a base di cellulosa e di pareti cellulari di lievito. L'equilibrata concentrazione di cellulosa e l'alto contenuto di pareti cellulari di lievito rendono Cell ferm 10 indispensabile in ogni tipo di fermentazione. È 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. La frazione polisaccaridica delle pareti cellulari di lievito contenuta nel prodotto Cell ferm 10 gli conferisce un'elevata capacità assorbente dei composti indesiderati presenti nel mezzo, tanto da ritenerne essenziale l'uso nelle fermentazioni di mosti eccessivamente limpidi e nelle rifermentazioni di vini frizzanti e spumanti. Inoltre, vengono rilasciati nel mezzo fattori di sopravvivenza per il lievito fermentativo, quali ergosterolo, acidi grassi saturi, vitamine, polisaccaridi del lievito. L'utilizzo di Cell ferm 10 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 della cellulosa garantisce il supporto fisico e il mantenimento in sospensione dei lieviti. Il prodotto Cell ferm 10, inoltre, tende ad assorbire i composti polifenolici che causano instabilità, così da facilitare il processo di filtrazione e diminuire i rischi di ossidazione del vino.

APPLICAZIONI

Indicato nei mosti come supporto fisico per i lieviti e come regolatore e attivatore 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 – Pareti cellulari di lievito

DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata:

- Fermentazione alcolica in rosso: 50 – 100 g/hL
- Fermentazione alcolica in bianco: 30 – 80 g/hL
- Ri-fermentazioni: 30 – 50 g/hL
- Arresti di fermentazione: 80 – 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 10 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.00004 KG 2.5

NOTE

Per uso esclusivamente professionale ed enologico. 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.