

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 ACTIV

Attivatore e regolatore fisico della fermentazione alcolica

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Cell ferm activ è un composto detossificante a base di cellulosa microcristallina attivata, pareti cellulari da lievito e lievito enologico inattivo. E' stato selezionato per la sua formulazione che permette un assorbimento massimo nel mosto o nel vino dei composti tossici al metabolismo dei lieviti, quali acidi grassi insaturi a catena media, fitofarmaci, ecc, che impedirebbero la continuazione dell'attività fermentativa del lievito. La frazione polisaccaridica delle pareti cellulari contenuta nel prodotto Cell ferm activ gli conferisce un'elevata capacità assorbente dei composti indesiderati presenti nel mezzo, tanto da ritenerne essenziale l'uso nelle fermentazioni di mosti eccessivamente limpidi. Inoltre grazie alle pareti cellulari, 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 activ 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 activ, 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. Cell ferm activ costituisce un ideale sostituto delle fecce naturali nei casi in cui, accidentalmente o volutamente, i mosti siano stati 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 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 da lievito – Lievito inattivo

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. Si può anche predisperdere in un contenitore contenente mosto o vino, in quantità equivalenti a 10 volte il suo peso e, dopo un accurato rimescolamento, unire alla massa nel corso di un rimontaggio.

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 activ 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.

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.