

CELLCLEAN

REGOLATORE DI FERMENTAZIONE

Scorze di lievito ad alto potere detossificante

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

CELLCLEAN è costituito da scorze di lievito *Saccharomyces cerevisiae*. Le pareti cellulari rappresentano la frazione insolubile delle cellule autolisate.

Le scorze di lievito **CELLCLEAN** assorbono gli inibitori della fermentazione alcolica quali: acidi grassi a media catena (acido esanoico, ottanoico, decanoico) e residui dei prodotti fitosanitari.

Apportano anche fattori di sopravvivenza come steroli e acidi grassi a lunga catena (acidi oleico e palmitico)

L'utilizzo di **CELLCLEAN** favorisce la fermentazione alcolica e permette di limitare i rischi di fermentazione stentate grazie alle sue proprietà detossificanti e all'apporto di fattori di sopravvivenza.

In caso di arresto della fermentazione alcolica o malolattica, **CELLCLEAN** permette di detossificare l'ambiente prima del riavvio della fermentazione.

MODI D'IMPIEGO

Mettere **CELLCLEAN** in sospensione in 10 volte il suo peso in mosto o vino e incorporare prima dell' inoculo dei lieviti, omogeneizzando bene

DOSI D'IMPIEGO

- Dose limite legale: 40 g/hL
- Come curativo / arresto della fermentazione : da 20 a 40 g/hL
- Come preventivo : da 10 a 30 g/hL.

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- In pacchetti da 500 g

La data ottimale di utilizzo di **CELLCLEAN**, nel suo imballo originale è indicata in etichetta.

Conservare in luogo secco, senza odori ad una temperatura compresa tra 5 e 25 °C.