

ENOCELL

ATTIVATORE E REGOLATORE DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA

Conforme al Codice Enologico Internazionale. Non deriva da organismi geneticamente modificati.
Non contiene allergeni.

Attivatore e regolatore della fermentazione alcolica costituito da fibre cellulosiche attivate attraverso uno specifico processo fisico.

Azione detossificante

Enocell, inerte e di elevata purezza, ha la capacità di adsorbire i metaboliti tossici che possono interferire sul normale sviluppo dei lieviti ed altre sostanze indesiderate quali tossine prodotte da muffe, lieviti o batteri presenti nella massa.

Azione riequilibrante

La torbidità dei mosti in fermentazione è un parametro molto importante nella determinazione della qualità finale del vino. L'impiego di Enocell su mosti troppo limpidi permette di riportare la torbidità a valori raccomandati, avendo così fermentazioni regolari e qualitativamente elevate.

Azione di supporto

Grazie all'ampia superficie fibrosa, Enocell esercita un'utile azione di supporto per le cellule di lievito permettendone una migliore dispersione nel mezzo durante la fermentazione e quindi facilitandone l'attività.

Facilità e sicurezza d'impiego

Enocell si presenta in forma reidratata consentendo così una più facile e veloce dispersione del prodotto e quindi una diminuzione dei tempi di lavoro.

Composizione

Polisaccaridi attivati con mezzi fisici.

Caratteristiche

Aspetto: Umido e fibroso

Colore: Bianco

Dosaggio

20-40 g/hl in fermentazione alcolica

60-80 g/hl per mosti con NTU < 50

Modalità d'impiego

Disperdere in poca acqua o mosto (rapporto 1:10) ed aggiungere direttamente alla massa. È possibile preparare Enocell insieme ai nutrienti di fermentazione..

Conservazione

Conservare in ambiente fresco ed asciutto.

La confezione una volta aperta deve essere richiusa accuratamente e conservata in ambiente fresco ed asciutto.

Avertenze

Attendere la completa sedimentazione di Enocell prima di filtrare la massa con sistemi Oenoflow

Confezioni

Cod. 118030 - sacchi da 5 kg

