

P-Cell

CHIARIFICANTE-REGOLATORE DI FERMENTAZIONE

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

Chiarificante e Stabilizzante policomposto ideale per l'impiego in fermentazione. La simultanea presenza di PVPP, bentoniti attivate e fibre α -cellulosiche, in rapporto ottimale, fa sì che P-Cell sia un ottimo chiarificante, un idoneo stabilizzante e, allo stesso tempo, un valido regolatore di fermentazione, esaltando il ruolo dei suoi singoli componenti.

Una formulazione al passo con i tempi nel rispetto della tradizione

La sempre maggiore attenzione del consumatore sulla composizione degli alimenti e sulla presenza di allergeni ha comportato un adeguamento legislativo nell'etichettatura degli stessi. D'altra parte l'enologia vuol mantenere il legame con la tradizione, la genuinità e la sicurezza alimentare.

P-Cell, grazie alla sua composizione opportunamente studiata, permette di raggiungere gli obiettivi enologici prefissati senza dover indicare alcuna nota nell'etichetta dei vini ai sensi delle direttive 2003/89/CE e 2007/68/CE.

Nella chiarifica dei mosti bianchi per prevenire ossidazioni e intorbidamenti

La chiarifica del mosto e la conseguente stabilizzazione del vino finito, sono garantite dalla contemporanea presenza delle bentoniti attivate e del PVPP.

Le prime esplicano una marcata deproteinizzazione mentre il secondo, grazie alla propria affinità con i flavonoidi, riduce i rischi di formazione di imbrunimenti e di composti proteina-tannino.

L'azione chiarificante di P-Cell è quindi netta ed idonea a scongiurare futuri fenomeni ossidativi, decadimenti del colore, intorbidamenti proteici e formazione di sapori amari.

Per stimolare un regolare andamento fermentativo

La fermentazione è il momento migliore per l'impiego di P-Cell, in questo modo è infatti possibile sfruttare al meglio la presenza delle fibre di α -cellulosa che funzionano sia come supporto per le cellule di lievito, sia quale adsorbente di sostanze, inibenti il metabolismo dei lieviti, eventualmente presenti nel mosto.

Miglioramento organolettico

P-Cell non impoverisce l'aroma originario dei mosti, viceversa agendo come regolatore della fermentazione esalta l'attività della flora blastomica.

Da ultimo, prevenendo la formazione di flavour amari, esalta la ricchezza aromatica del prodotto base.

Composizione

PVPP, α -cellulosa, bentoniti attivate.

Caratteristiche

Aspetto: Polvere. (probabile presenza di piccoli agglomerati di cellulosa di diametro < 1 cm)

Colore: Beige.

Dosaggio

50-120 g/hl secondo i casi e le condizioni operative.

Modalità d'impiego

Disperdere il P-Cell in acqua (rapporto 1:10).

Dopo breve riposo, aggiungere in filo sottile nella massa da trattare durante il rimontaggio.

Conservazione

Conservare in ambiente fresco ed asciutto.

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

Confezioni

cod. 109510 - sacchi da 10 kg

