

OENOCELL®

Heferinden.

Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EU) 2019/934.

SPEZIFIKATION

Hochreine Hefezellwände zur Stimulierung und Aktivierung der alkoholischen Gärung durch Adsorption von Hemmstoffen für die Gärung. Die Hefezellwände von **OENOCELL®** werden einer speziellen Behandlung unterzogen, die ihre adsorbierenden Eigenschaften fördert und auch weiterhin schont.

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

Sein hoher Mannan- und Glucan-Gehalt verleiht **OENOCELL®** ein großes Adsorptionsvermögen, das dazu beiträgt, den Most/Wein von Toxinen zu befreien. Mit den durch **OENOCELL®** zugesetzten Lipidverbindungen kann die Gärung stimuliert werden und die Gäraktivität und die Lebensfähigkeit der Hefen erhöht werden.

- Als Präventivbehandlung stellt **OENOCELL**® eine regelmäßige und vollständige Gärung sicher, mindert die Gefahr von sensorischen Abweichungen und vermeidet, dass die Bakterien ein toxisches Milieu vorfinden.
- · Als Kurativbehandlung fördert OENOCELL® den Neustart von steckengebliebenen oder schleppenden Gärungen.

VERSUCHSERGEBNISSE

Die Heferinden haben ein hohes Bindungsvermögen für mittelkettige Fettsäuren (C6, C8, C10) (Lafon-Lafourcade *et al.*, 1984), die Hemmstoffe für die alkoholische Gärung (Salmon *et al.*, 1993) darstellen, sowie für Rückstände von Pflanzenschutzmitteln.

OENOCELL® hat eine positive Wirkung auf den biologischen Säureabbau, indem es den Most/Wein von Toxinen befreit.

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN	
Erscheinungsform	Farbe Hellbeige



Trockenmasse (%) ≥ 9)4
Kohlenhydrate (%) > 4	10
Löslichkeit (%)	10
Hefen (KBE/g)< 10	0(
Essigsäurebakterien (KBE/g)< 10	03
Schimmelpilze (KBE/g)	03
Milchsäurebakterien (KBE/g)< 10	03
Coliforme Bakterien (KBE/g) < 10	0(

E. coli (/25 g)keine
Staphylococcus (/g)keine
Salmonella (/25 g)keine
Blei (ppm)< 2
Arsen (ppm) < 3
Quecksilber (ppm)< 1
Cadmium (ppm)< 1

ANWENDUNG

DOSIERUNG

- Als Präventivbehandlung (weiß, rosé, rot): 20 g/hL zum Most nach dem ersten Viertel der alkoholischen Gärung (nach den ersten 50 g/L Zucker). Bei der Rotweinbereitung unter dem Tresterhut beimengen.
- Als Kurativbehandlung (Behandlung eines Tanks mit verlangsamter oder steckengebliebener Gärung): 30 bis 40 g/hL bei Rotwein, 20 g/hL bei Weiß-/Roséweinen. Lesen Sie unsere Broschüre zum Neustart von Gärungen. EU-Verordnung: gesetzliche Höchstmenge: 40 g/hL.

EINSATZ

Einen sauberen und inerten Behälter verwenden. Die gesamte beizugebende Menge OENOCELL® im 10-fachen seines Gewichts an Wasser oder Most/Wein auflösen. Gut mischen, dann ohne zu warten dem Tank bei gleichzeitigem Überpumpen beimengen, um sorgfältig zu homogenisieren.

EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der originalversiegelten Verpackung bei nicht zu hohen Temperaturen in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: 3 Jahre.

VERPACKUNG

1 kg Beutel- 10 kg Schachtel.



*LAFFORT® bietet außerdem OENOCELL® BIO, biologisch zertifizierte Heferinden. Die beiden Produkte OENOCELL® & OENOCELL® BIO, die aus zwei verschiedenen Hefestämmen stammen, können im Rahmen der europäischen BIO-Verordnung eingesetzt werden (Verordnung EU Nr. 848/2018).

