



---

# OENOCELL®

---

Heferinden.

*Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Herstellung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EG) Nr. 606/2009.*

## PRODUKTEIGENSCHAFTEN

---

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.

## ANWENDUNGEN IN DER KELLERWIRTSCHAFT

---

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 ..... Pulver      Farbe ..... hellbeige

## CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Trockenmasse .....	≥ 94 %	Milchsäurebakterien KBE/g .....	10 <sup>3</sup>
Kohlenhydrate .....	> 40 %	Essigsäurebakterien KBE/g .....	10 <sup>3</sup>
Löslichkeit .....	< 10 %	Schimmelpilze KBE/g .....	10 <sup>3</sup>
Blei .....	< 2 ppm	<i>Salmonella</i> /25g .....	keine
Quecksilber .....	< 1 ppm	<i>E. coli</i> /g .....	keine
Arsen .....	< 3 ppm	<i>Staphylococcus</i> /g .....	keine
Cadmium .....	< 1 ppm	<i>Coliforme Bakterien</i> /g .....	keine
Hefen KBE/g .....	100		

## ANWENDUNGSANLEITUNG

### 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 Rotweibereitung 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.

### LAGERUNG

- Das Produkt vom Boden entfernt in seiner Originalverpackung bei nicht zu hohen Temperaturen an einem trockenen und geruchsfreien Ort lagern.
- Mindesthaltbarkeit: 3 Jahre.

### ANWENDUNG

Einen sauberen und inerten Behälter verwenden. Die gesamte beizugebende Menge **OENOCCELL®** 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**. Keine offenen Packungen verwenden.

### VERPACKUNG

Sachet de 1 Kg. Carton de 10 kg.



\*LAFFORT® bietet außerdem OENOCCELL® BIO, biologisch zertifizierte Heferinden. Die beiden Produkte OENOCCELL® & OENOCCELL® BIO, die aus zwei verschiedenen Hefestämmen stammen, können im Rahmen der europäischen BIO-Verordnung eingesetzt werden (Verordnung EU Nr. 203/2012).

