OENOCELL®

Cortezas de Levadura.

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la Enología.Conforme al Reglamento (UE) 2019/934.

ESPECIFICACIONES

Envueltas celulares de levadura para estimular y activar la fermentación alcohólica por adsorción de inhibidores fermentativos. Las envueltas celulares **OENOCELL®** sufren un tratamiento específico que favorece y contribuye a respetar sus capacidades adsorbentes.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

La riqueza en manano y glucano confieren a **OENOCELL®** un alto poder de adsorción, que contribuye a detoxificar el mosto/vino. Los factores de supervivencia y los ácidos grasos insaturados aportados por **OENOCELL®** permiten estimular la fermentación y aumentar la actividad fermentativa y la viabilidad de las levaduras.

- Utilizar preventivamente **OENOCELL®** asegura una fermentación regular y total, limitando los riesgos de desviaciones organolépticas y evitando un medio tóxico para las bacterias.
- Utilizar curativamente **OENOCELL®** favorece el reinicio de las fermentaciones paradas o languidecientes.

RESULTADOS CIENTÍFICOS

Las cortezas tienen un fuerte poder de fijación de ácidos grasos de cadena media (C6, C8, C10) (*Lafon-Lafourcade et al., 1984*), inhibidores de la fermentación alcohólica (*Salmon et al., 1993*), así como de residuos de productos fitosanitarios

OENOCELL® tiene un efecto favorable sobre la fermentación maloláctica, detoxificando los mostos/vinos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto	polvo fino
Color	beige claro

LAFFORT
l'œnologie par nature

ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Extracto seco (%)	≥ 94
Glúcidos (%)	> 40
Solubilidad (%)	< 10
Levaduras (UFC/g)	< 100
Mohos (UFC/g)	< 10^3
Bacterias lácticas (UFC/g)	< 10^3
Bacterias acéticas (UFC/g)	< 10^3
Coliformes (UFC/g)	< 100
E. coli (/25 g)	ausencia
Staphylococcus (/g)	ausencia
Salmonella (/25 g)	ausencia
Plomo (ppm)	< 2
Mercurio (ppm)	< 1
Arsénico (ppm)	< 3
Cadmio (ppm)	< 1

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

DOSIS DE EMPLEO

- ***Preventivo (blanco, rosado, tinto):*** 20 g/hL en el mosto después del primer cuarto de la fermentación (después de los primeros 50g/L de azúcar). En vinificaciones en tinto, incorporar bajo el sombrero.
- ***Tratamiento curativo (tratamiento de una cuba en ralentí o en parada):*** de 30 a 40 g/hL en tintos, 20 g/hL en blancos/rosados. Consulte nuestro protocolo de reanudación de fermentación.

Dosis máxima legal en Europa: 40 g/hL.

MODO DE EMPLEO

Utilizar un recipiente inerte y limpio. Disolver la cantidad total de **OENOCELL®** a añadir en 5 a 6 veces su peso en agua o mosto. Mezclar bien, y después incorporar sin esperar, al depósito durante un remontado **homogeneizando cuidadosamente.**

No utilizar embalaje abierto.

RECOMENDACIÓN DE CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
- Fecha de utilización óptima: 3 años.

ENVASES

Bolsas de 1 kg - Caja 10 kg.

LAFFORT® propone igualmente OENOCELL® BIO, corteza de levadura certificada biológica. Los dos productos, OENOCELL® y OENOCELL® BIO, provenientes de dos cepas de levadura diferentes, son utilizables en el marco de la reglamentación europea BIO (Reglamento UE nº 848/2018).

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

CG - NB - 10.03.2022 - La información que aquí figura corresponde al estado actual de nuestro conocimiento. Esta es proporcionada sin compromiso o garantía en la medida que las condiciones de empleo están fuera de nuestro control. Ello no libera al usuario de respetar la legislación y los datos de seguridad en vigor.