



---

# ÆNOCELL®

---

Cortezas de Levadura.

*Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la Enología. Conforme al Codex Enológico Internacional.*

## PROPIEDADES

---

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

## APLICACIONES ENOLÓGICAS

---

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

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

## RESULTADOS CIENTIFICOS

---

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

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

---

Aspecto ..... polvo fino      Color ..... beige claro

## ANÁLISIS QUÍMICOS

Extracto seco .....	≥ 94 %
Glúcidos .....	> 40 %
solubilidad .....	< 10 %
Plomo .....	< 2 ppm
Mercurio .....	< 1 ppm
Arsénico .....	< 3 ppm
Cadmio .....	< 1 ppm
Levaduras UFC/g .....	100

Bacterias lácticas UFC/g .....	10 <sup>3</sup>
Bacterias acéticas UFC/g .....	10 <sup>3</sup>
Mohos UFC /g .....	10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella</i> /25g .....	ausencia
<i>E. coli</i> /g .....	ausencia
<i>Estafilococcus</i> /g .....	ausencia
<i>Coliformes</i> /g .....	ausencia

## 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 **OENOCCELL®** 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.

## CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en el embalaje de origen a temperatura moderada en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
- Fecha de consumo preferente: 3 años.

## ENVASES

Bolsas de 1 kg.- Caja 10 kg.



LAFFORT® propone igualmente OENOCCELL® BIO, corteza de levadura certificada biológica. Los dos productos, OENOCCELL® y OENOCCELL® BIO, provenientes de dos cepas de levadura diferentes, son utilizables en el marco de la reglamentación europea BIO (Reglamento UE nº 203/2012).

