



OENOCCELL®

Scorze di lievito.

Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato.
Conforme al Reg.(UE) 2019/934.

SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Pareti cellulari da lievito altamente purificate; stimolano ed attivano la fermentazione alcolica, adsorbendo inoltre i composti inibitori. Le scorze **OENOCCELL®** sono state sottoposte ad un trattamento specifico che - nel rispetto delle loro caratteristiche peculiari - ne esalta le proprietà adsorbenti.

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

La ricchezza in mannani ed in glucani conferisce ad **OENOCCELL®** un elevato potere adsorbente, alla base della sua azione detossificante sui mosti e sui vini. I composti lipidici apportati da **OENOCCELL®** agiscono da stimolatori della fermentazione, esaltando l'attività fermentativa e la vitalità dei lieviti.

- Nell'uso preventivo **OENOCCELL®** assicura uno svolgimento regolare e completo della FA, limitando al minimo i rischi di deviazioni organolettiche ed evitando il formarsi di un ambiente tossico per i batteri lattici.
- Nell'uso curativo **OENOCCELL®** favorisce il riavvio delle fermentazioni stentate od in arresto.

RISULTATI SPERIMENTALI

Le scorze di lievito sono dotate di uno spiccato potere di fissazione degli acidi grassi a media catena (C6, C8, C10) (*Lafon-Lafourcade et al., 1984*) inibitori della fermentazione alcolica (*Salmon et al., 1993*), nonché di eventuali residui di agrofarmaci. **OENOCCELL®** possiede inoltre un effetto favorevole nei confronti del decorrere della fermentazione malolattica, grazie alla sua azione detossificante sui mosti e sui vini.

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto polvere Colore camoscio chiaro



LAFFORT

l'œnologie par nature

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Sostanza secca (%)	≥ 94	<i>E. coli</i> (/25 g)	abs.
Glucidi (%)	> 40	<i>Staphylococcus</i> (/g)	abs.
Solubilità (%)	< 10	<i>Salmonella</i> (/25 g)	abs.
Lieviti (UFC/g)	100	Piombo (ppm)	< 2
Muffe (UFC/g)	10 ³	Arsenico (ppm)	< 3
Batteri lattici (UFC/g)	10 ³	Mercurio (ppm)	< 1
Batteri acetici (UFC/g)	10 ³	Cadmio (ppm)	< 1
Coliformi (UFC/g)	abs.		

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

DOSI D'IMPIEGO

- **Uso preventivo (bianco, rosato, rosso):** 20 g/hL nei mosti, dopo il primo quarto di FA (praticamente dopo il consumo dei primi 50 g/L di zuccheri). Nella vinificazione in rosso incorporare al di sotto del cappello di vinaccia.
- **Uso curativo (nel trattamento di una massa in rallentamento od in arresto fermentativo):** 30 - 40 g/hL per i vini rossi; 20 g/hL per i bianchi/rosati. E' disponibile il protocollo Laffort di ripresa di fermentazione.

Regolamentazione UE: Dose massima legale = 40 g/hL.

INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- DLUO (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 3 anni.

APPLICAZIONE

Utilizzare un recipiente inerte e pulito. Disperdere la quantità necessaria di **OENOCELL®** in acqua (o mosto o vino) in ragione di 10 volte il peso. Rimescolare accuratamente, indi incorporare senza indugio alla massa da trattare nel corso di un rimontaggio di omogeneizzazione. *Omogeneizzare la massa con estrema cura.*

Non utilizzare se la confezione non è integra.

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 1 kg in cartone da 10 kg.



*LAFFORT® propone anche OENOCELL® BIO, preparazione di scorze di lievito a certificazione biologica. I due prodotti, OENOCELL® ed OENOCELL® BIO, specialità preparate partendo da due differenti ceppi di lievito, sono utilizzabili in ambito BIO UE (Conformarsi alla normativa vigente).


LAFFORT
l'œnologie par nature