



OENOCELL®

ВЫСОКООЧИЩЕННЫЕ ОБОЛОЧКИ ДРОЖЖЕВЫХ КЛЕТОК.

Разрешен для применения в производстве пищевых продуктов, в рамках регламентированного использования в виноделии. Соответствует Регламенту (EC) 2019/934.

ОПИСАНИЕ

Высокоочищенные оболочки дрожжевых клеток для стимуляции и активации алкогольного брожения путем адсорбции ингибиторов. Дрожжевые оболочки OENOCELL® подвергаются специальной обработке, которая благоприятно влияет на их адсорбционную способность.

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

Благодаря высокому содержанию маннана и глюкана, OENOCELL® обладает отличной адсорбционной способностью, которая способствует детоксикации сусла/вины. OENOCELL® также содержит липиды, стимулирующие брожение и улучшающие ферментативные свойства и жизнеспособность дрожжей.

- Профилактическое внесение OENOCELL® обеспечивает стабильное и полное брожение, снижает риск нежелательных органолептических отклонений и позволяет избежать образования токсичной для бактерий среды.
- Лечебное внесение OENOCELL® способствует перезапуску остановленного или вялого брожения.

НАУЧНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Дрожжевые оболочки обладают сильной связывающей способностью в отношении среднецепочечных жирных кислот (C6, C8, C10) (Lafon-Lafourcade et al., 1984) – ингибиторов спиртового брожения (Salmon et al., 1993), а также в отношении остатков фитосанитарных продуктов.

OENOCELL® способствует детоксикации сусла и вина, что благоприятно воздействует на яблочно-молочное брожение.

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма порошок Цвет светло-бежевый

ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Сухой экстракт (%)	≥ 94	Кишечная палочка (/г)	отсутствует
Углеводы (%)	> 40	Стафилококк (/г)	отсутствует
Растворимость (%)	< 10	Сальмонелла (/25 г)	отсутствует
Дрожжи (КОЕ/г)	< 100	Свинец (ppm)	< 2
Плесневые грибы (КОЕ/г)	< 10 ³	Мышьяк (ppm)	< 3
Молочнокислые бактерии (КОЕ/г)	< 10 ³	Ртуть (ppm)	< 1
Уксуснокислые бактерии (КОЕ/г)	< 10 ³	Кадмий (ppm)	< 1
Колиформные бактерии (КОЕ/г)	< 100		

ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

ДОЗИРОВКА

- В профилактических целях (для белых, розовых и красных вин): 20 г/л, вносить в сусло после первой четверти брожения (после преобразования первых 50 г/л сахара). Для красного вина: вносите под шапку мезги.
 - В лечебных целях (при вялом или остановившемся брожении): от 30 до 40 г/л для красных вин, 20 г/л для белых и розовых вин. Ознакомьтесь с нашим протоколом возобновления брожения.
- Максимальная разрешенная дозировка в ЕС: 40 г/л.

ПРИМЕНЕНИЕ

Используйте чистую инертную емкость. Растворите общее количество OENOCELL® в воде или сусле/вине в соотношении 1:10. Тщательно перемешайте, затем сразу внесите в бродильную емкость во время перемешивания или ремонта для гомогенизации.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной упаковке в сухом месте без посторонних запахов, при умеренной температуре.
- Срок хранения: 3 года.

УПАКОВКА

Пакет 1 кг. Коробка 10 кг (10 x 1 кг).



*LAFFORT® также предлагает OENOCELL® BIO, сертифицированный органический препарат из дрожжевых оболочек. Оба продукта OENOCELL® & OENOCELL® BIO, полученные из двух разных штаммов дрожжей, могут использоваться в органическом виноделии в рамках законодательства ЕС (Регламент ЕС n° 848/2018).

