

OENOCELL

Visoko prečišćeni čelijske opne kvasaca

Odobren elaboratom proizvoda za direktnu ljudsku upotrebu na polju Enologije. U saglasnosti sa regulativom (EU) broj 606/2009

SPECIFIKACIJA

Visoko prečišćene čelijske opne kvasaca za stimulaciju i aktivaciju alkoholne fermentacije zahvaljujući adsorpciji inhibitora fermentacije. Oenocell čelijske opne prolaze specifičan tretman koji favorizuje i doprinosi povećanju adsorptivnog kapaciteta.

ENOLOŠKA PRIMENA

Sadržal manana i glukana obezbeđuju Oenocellu visoko adsorptivnu moć za detoksifikaciju šire i vina. Komponente masti u Oenocellu stimulišu i promovišu fermentaciju i poboljšavaju živost kvasaca. Preventivna uloga : Oenocell osigurava normalnu i kompletnu fermentaciju i ograničava rizik organoleptičke devijacije i izbegava toksičnu okolinu za bakterije.

Kurativna uloga: Oenocell favorizuje pokretanje usporene ili zastale fermentacije.

NAUČNI REZULTATI

Dugi lanci masnih kiselina (C6, C8, C10) predstavljeni su kao inhibitori AF . Čelijske opne kvasaca imaju veliku moć vezivanja dugih lanaca masnih kiselina i vezivanja ostataka pesticida.

Oenocell ima pozitivan efekt na jabučno-mlečnu fermentaciju kroz detoksifikaciju šire i vina.

FIZIČKE OSOBINE

Prah bež boje

HEMIJSKA I BIOLOŠKA ANALIZA

Preventivn upotreba: (belo roze crveno) 20g/hl (200 ppm) u širu ili kljuk posle prve četvrtine fermentacije (posle prvih 50 g/l šećera). U proizvodnji crvenog ubaciti ispod kape od komine.

Kurativna upotreba: (usporena ili zastala fermentacija) 30-40 g/hl (300-400 ppm) za crvena vina , 20g/l za bela ili roze . Pratite naš protokol za pokretanje fermentacije.

UE regulativa: Maksimalno dozvoljena količina 40 g/hl (400 ppm)

PRIMENA

Koristite inertan I čist sud. Rastvorite ukupnu količinu Oenocella u 10 puta većoj količini vode ili šire /vina. Promešajte dobro I ubacite direktno u tank koji mešate ili tokom pretakanja radi homogenizacije. Ne koristite već otvorene kese.

SKLADIŠTENJE

Držati u originalnoj ambalaži u hladnoj I bez stranih mirisa prostoriji

DLUO (neotvoreno pakovanje) : 3 godine

PAKOVANJE

1kg vreća – 10 kg kutija