



OENOCCELL®

Scorze di lievito.

Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Uso enologico regolamentato.
Conforme al Regolamento CE n° 606/2009.

SPECIFICITA'

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

ANALISI CHIMICA E MICROBIOLOGICA

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

PROTOCOLLO DI UTILIZZAZIONE

DOSI D'IMPIEGO

- **Usa 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.
- **Usa 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.

CONSERVAZIONE

- Conservare non a diretto contatto con il suolo, nella confezione originale integra, in locali asciutti, a temperatura moderata, e non suscettibili di comunicare odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale), confezione originale integra: 3 anni.

APPLICAZIONE

Utilizzare un recipiente inerte e pulito. Disperdere la quantità necessaria di **OENOCCELL®** 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.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacchetto da 1 kg in cartone da 10 kg.



*LAFFORT propone anche OENOCCELL® BIO, preparazione di scorze di lievito a certificazione biologica. I due prodotti, OENOCCELL® ed OENOCCELL® BIO, specialità preparate partendo da due differenti ceppi di lievito, sono utilizzabili in ambito BIO UE (Regolamento UE n° 203/2012).




LAFFORT
l'œnologie par nature

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

