



COADYUVANTE DE FERMENTACIÓN

COMPOSICIÓN

Mezcla homogénea de fibras de celulosa con elevado grado de pureza

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo homogéneo de color blanco.

Las propiedades físico-químicas de CELFERM confieren al producto excelentes características de soporte y detoxificación. En el mosto en fermentación, CELFERM es capaz de adsorber y, por lo tanto, remover los ácidos grasos de cadena media (en especial C8, C10) y sus ésteres. Estas moléculas, identificadas como responsables de procesos de inhibición, favorecen las paradas de fermentación.

CELFERM es aconsejado para el tratamiento de mostos/vinos en el caso de fermentaciones ralentizadas o paradas.

CELFERM es capaz de absorber excesos de azufre y de limitar así el efecto negativo de los olores a reducidos.

APLICACIONES

- Antes o durante la fermentación para prevenir fermentaciones ralentizadas antes o durante la fermentación.
- detoxificación de mostos/vinos en paradas de fermentaciones, antes del reinóculo.

DOSIS

De 10 g/hl en fermentación a 20 g/hl en caso de paradas de fermentaciones.

MODO DE EMPLEO

Suspender CELFERM en agua, en relación 1:5. Homogenizar cuidadosamente y añadir a la masa a tratar con un tubo Venturi o una bomba durante el remontaje, luego de haber comenzado la fermentación.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACION

Envase de: 20 kg

Envase cerrado: consérvese el producto en lugar seco, fresco y ventilado.

Envase abierto: ciérrase con cuidado y consérvese como arriba indicado.

Producto para el uso enológico, según lo previsto en:

Reg. (CE) N.606/2009