CELL FERM 10

Hnutrix®

Prodotti per la nutrizione

CARATTERISTICHE GENERALI

CELL FERM 10 è un composto detossificante a base di cellulosa e di pareti cellulari di lievito. L'equilibrata concentrazione di cellulosa e l'alto contenuto di pareti cellulari di lievito rendono CELL FERM 10 un regolatore fisico indispensabile in ogni tipo di fermentazione. È stato selezionato per la sua formulazione che permette un assorbimento massimo nel mosto dei composti tossici al metabolismo dei lieviti, quali acidi grassi insaturi a catena media, fitofarmaci, ecc. La frazione polisaccaridica delle pareti cellulari di lievito contenuta in CELL FERM 10 conferisce allo stesso un'elevata capacità assorbente dei composti indesiderati presenti nel mezzo, tanto da ritenerne essenziale l'uso nelle fermentazioni di mosti eccessivamente limpidi e nelle rifermentazioni di vini frizzanti e spumanti. Inoltre, vengono rilasciati nel mezzo fattori di sopravvivenza per il lievito fermentativo, quali ergosterolo, acidi grassi saturi, vitamine, polisaccaridi del lievito. L'utilizzo di CELL FERM 10 nelle prime fasi di fermentazione alcolica assicura una maggiore concentrazione di ossigeno nel mezzo fermentativo, che aiuta la moltiplicazione cellulare del lievito e ne migliora la vitalità. Grazie alla presenza di supporti porosi e alla densità di carica elevata della cellulosa garantisce il supporto fisico e il mantenimento in sospensione dei lieviti. Inoltre, tende ad assorbire i composti polifenolici che causano instabilità, così da facilitare il processo di filtrazione e diminuire i rischi di ossidazione del vino. CELL FERM 10 è indicato nei mosti come supporto fisico per i lieviti e come regolatore e attivatore della fermentazione. Può essere utilizzato in fermentazioni alcoliche in bianco e in rosso, in rifermentazioni e in caso di arresti di fermentazione.

COMPOSIZIONE

Cellulosa – Pareti cellulari di lievito.

DOSI E MODALITÀ D'USO

CELL FERM deve essere aggiunto direttamente al mezzo in rimontaggio e si disperde in pochi secondi ed in modo estremamente fine. In caso di arresti di fermentazione, correggere il valore dell'anidride solforosa SO_2 (aggiungere 2 - 3 g/hL), travasare e, successivamente, aggiungere il prodotto CELL FERM 10 al mezzo. Può essere utile consultare il nostro protocollo di riavvio di fermentazione.

Fermentazione alcolica in rosso	50 – 100 g/hL
Fermentazione alcolica in bianco	30 – 80 g/hL
Ri-fermentazioni	30 – 50 g/hL
Arresti di fermentazione	80 – 100 g/hL

CODICE PRODOTTO

0101AB.00004	Kg 2.5

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Per una conservazione ottimale, mantenere il prodotto ad una temperatura inferiore a 25°C. Si consiglia tuttavia il deposito in luogo asciutto, pulito, ben ventilato, non a diretto contatto con il pavimento e lontano da fonti di calore e luce solare diretta. Dopo ogni utilizzo, chiudere ermeticamente la confezione.

NOTA BENE

Per uso esclusivamente professionale ed enologico. Conforme al Reg. (UE) 934/2019; conforme al Codice Enologico Internazionale OIV. Il prodotto non presenta OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente.

Le indicazioni riportate corrispondono allo stato attuale alle nostre conoscenze ed esperienza.
L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto, compresi i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone ed altresì responsabile per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti e per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.

HTS INTO THE WINE

HTS enologia - Contrada Amabilina, 218/a - 91025 Marsala (TP) - Tel.+39 0923 99 19 51 - Fax+39 0923 18 95 381 - info@hts-enologia.com