



PuroCell® O

Preparación de la pared celular de levadura orgánica certificada para adsorber sustancias inhibitoras y promover la actividad de fermentación

Descripción del producto

PuroCell® O es una preparación pura de la pared celular de la levadura para promover la actividad de la levadura durante la fermentación alcohólica del vino y de las frutas. La preparación de la pared celular de la levadura se ha producido utilizando un proceso natural e innovador y cumple con los criterios para vino ecológico contenido en el Reglamento CE 203/2012. Permitido según el Reglamento de la Comisión de la UE no. 934/2019. El usuario debe verificar el cumplimiento de la normativa nacional. Su pureza y calidad se comprueban en laboratorios especializados.

Dosis

Contenidos	Preparación de la pared celular de levadura. Certificado orgánico según el Reglamento de la UE 834/2007
Otros beneficios	<ul style="list-style-type: none"> • Propiedades altamente adsorbentes de las paredes celulares de la levadura • Adsorción de residuos de pesticidas en el mosto • Adsorción de sustancias inhibitoras de la fermentación, en particular ácidos grasos de cadena media • Mejor liberación de CO₂ durante la fermentación alcohólica. • Reducción de compuestos fenólicos para mejorar el perfil de aroma y sabor. La adsorción de sustancias inhibitoras de la fermentación crea las condiciones para un reinicio exitoso de fermentación • Fermentación libre de azúcares residuales se facilita incluso para mayores contenidos de alcohol
Recomendación	<ul style="list-style-type: none"> • El uso preventivo en el mosto mejora significativamente la velocidad de fermentación
Dosis	<ul style="list-style-type: none"> • Recomendamos una dosis preventiva de 10-20 g/hl en el mosto debido al alto rendimiento de adsorción. Se requiere una dosis de 30 - 40 g/hl para reiniciar la fermentación parada. La cantidad máxima legalmente permitida es 40 g/hl
Uso	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Adición al mosto:</u> antes de agregarlo al mosto, PuroCell® O se agita en cinco veces el volumen de agua. Asegúrese de que se distribuye uniformemente después de la adición al recipiente principal. La dosis se agrega antes adecuada rehidratación de la levadura • <u>Adición para la fermentación parada:</u> antes de agregar al vino parado, PuroCell® O debe removerse en cinco veces el volumen de agua. Asegúrese de que se distribuye uniformemente después de la adición al recipiente principal. Recoge el sedimento después de un día. Se recomienda una levadura de fermentación fuerte como Oenoferm® X-treme u Oenoferm® Bio para la re-inoculación. Una dosis de 10 g/hl de VitaFerm® Bio será de gran ayuda para el reinicio.

Almacenamiento

Guardar en un lugar fresco y seco. Los paquetes que se han abierto deben sellarse inmediatamente y usarse dentro de 2 a 3 días.



Certified organic by LACON GmbH



DE-ÖKO-003
EU agriculture

Progress is our future

Erbslöh España, S.L. • Mártires, 2 • 50003 Zaragoza, España
Tel./fax: 937 912 760 • info@erbsloeh.es • www.erbsloeh.es

Las presentes recomendaciones se aplican tanto en la utilización del producto como en tecnología auxiliar o aditivos en el marco de buenas prácticas de elaboración. Solo este uso puede disponer de la seguridad en el producto final. De todas formas, nuestras fichas técnicas se basan en nuestros conocimientos y la experiencia actual y no aportan más que informaciones generales de nuestros productos. Debido a los tratamientos preliminares no conocidos y teniendo en cuenta los productos naturales imprevistos que se tratarán, todos los datos se proporcionan sin garantía. El cumplimiento de la ley y la reglamentación en cuanto a la utilización de nuestros productos recae en la responsabilidad del usuario. Todas las modificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso. Nuestras condiciones generales de venta redirigirse a www.erbsloeh.com.
Version 005 – 05/2020 MA – printed 15.05.2020