



Preparación de pared celular de levadura de alta calidad, con un alto poder de adsorción de sustancias inhibitoras, promoviendo y facilitando la actividad fermentativa de las levaduras.

Descripción del producto

PuroCell es un producto 100% cortezas de levadura seleccionadas por su alta capacidad de detoxificación y adsorción de compuestos tóxicos durante la fermentación alcohólica, promoviendo la actividad la levadura durante todo el proceso y facilitando un final de fermentación rápido y seguro.

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

Contenido	100% cortezas de levadura.
Otros beneficios	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Alta capacidad adsorptiva de las cortezas de levadura ▪ Adsorción de residuos de pesticidas en el mosto ▪ Adsorción de sustancias inhibitoras de la fermentación, en particular ácidos grasos de cadenas medias. ▪ No cede al vino ni malos olores ni malos sabores ▪ Mejora la liberación de CO₂ durante la fermentación alcohólica ▪ Reducción de compuestos fenólicos mejorando el sabor y perfil aromático ▪ Adsorción de sustancias inhibitoras de la fermentación, generan unas condiciones óptimas en un caso de parada fermentativa ▪ Recomendado su utilización para terminar correctamente fermentaciones con un alto contenido en alcohol
Recomendación	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Se recomienda una aplicación preventiva en el mosto para mejorar la dinámica fermentativa, especialmente con densidades de mostos altas (vino de hielo, vinos de uvas muy maduras)
Dosis recomendada	<ul style="list-style-type: none"> • 10 -20 g/hl en mosto como aplicación preventiva • 30-40 g/hl para reiniciar paradas de fermentación
Dosis máxima legal	<ul style="list-style-type: none"> • 40 g/hl
Uso	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Adición al mosto:</u> mezclar PuroCell con una cantidad 5 veces mayor de agua. Añadir al mosto y mezclar bien para proporcionar una buena distribución. ▪ <u>Adición en caso de paradas fermentativas:</u> mezclar PuroCell con una cantidad 5 veces mayor de agua. Añadir al vino y mezclar bien para proporcionar una buena distribución. Pasadas 24 horas, trasegar para eliminar las cortezas con las sustancias inhibitoras adsorbidas. Preparar una levadura fuerte para reiniciar la fermentación. Se recomienda 20-40 gr/hl de Oenoferm® X-treme en combinación con 10 gr/hl de VitaFerm® Base en el caso de azúcares residuales >10 g/l

Conservación

Guardar en lugar fresco y seco. Paquetes abiertos deben cerrarse inmediatamente y utilizar en los próximos días. La empresa no se hace responsable de un uso o almacenamiento indebido.