



PuroCell®

Corces de levures purifiées pour adsorber les substances inhibitrices des levures et optimiser leur capacité fermentaire

Description du produit

PuroCell® est une préparation de parois cellulaires levuriennes pures pour favoriser l'activité des levures au cours de la fermentation alcoolique.

Le mode de production spécifique de PuroCell® lui confère une capacité d'adsorption remarquable vis-à-vis des substances néfastes pour le développement et l'activité des levures fermentaires.

Produit conforme au règlement de la Commission européenne N° 934/2019 relatif aux pratiques œnologiques. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales. La pureté et la qualité du produit sont testées en laboratoire.

Dosage

Composition	100% parois cellulaires de levures purifiées
Bénéfices	<ul style="list-style-type: none"> • Adsorption des résidus de pesticides présents dans le moût • Adsorption de substances inhibant la fermentation, en particulier les acides gras à chaîne moyenne • Amélioration de la libération du CO₂ pendant la fermentation alcoolique • Réduction des composés phénoliques préjudiciables pour l'expression des arômes • Adsorption des substances inhibitrices d'origine levurienne pour favoriser le redémarrage d'un arrêt de fermentation • Optimisation de la dégradation complète des sucres même pour des titres alcoométriques élevés
Astuce	<ul style="list-style-type: none"> • L'utilisation sur moût en prévention augmente significativement la vitesse et la qualité de la fermentation alcoolique
Dosage recommandé	<ul style="list-style-type: none"> • 10 à 20 g/hl de moût en préventif. • 30 à 40 g/hl pour le traitement d'un arrêt de fermentation
Dose maximale légale	<ul style="list-style-type: none"> • 40 g/hl
Mise en œuvre	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Ajout préventif sur moût</u> : Diluer PuroCell® dans 5 fois son poids en eau puis verser dans le moût et homogénéiser par remontage. L'incorporation se fera avant l'ajout du levain de fermentation. • <u>Traitement d'un arrêt de fermentation</u> : Diluer PuroCell® dans 5 fois son poids en eau puis verser dans le vin en arrêt de FA et bien homogénéiser par remontage. Laisser en contact pendant un jour puis soutirer pour éliminer les lies. Lancer la reprise de fermentation suivant un protocole d'apports fractionnés, avec une levure résistante spécifique (Oenoferm® B52NG) et un ajout de 10 g/hl de Vitaferm® Regul en cas de sucres résiduels > 10 g/l.

Conservation

Conserver au sec et au frais. Les emballages entamés devront être immédiatement refermés hermétiquement et consommés dans les 2 à 3 jours qui suivent.

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

Les présentes recommandations s'appliquent à l'utilisation du produit en tant qu'auxiliaire technologique ou additif dans le cadre d'une bonne pratique de production. Seule cette utilisation peut participer à la sécurité du produit final. Toutefois, nos fiches techniques sont basées sur nos connaissances et notre expérience actuelles et n'apportent que des informations générales sur nos produits. En raison des traitements préliminaires non connus et compte tenu des imprévus liés aux produits naturels à traiter, toutes les données sont fournies sans garantie et notre responsabilité se serait être engagée. Le respect des lois et règlements quant à l'utilisation de nos produits relève de la responsabilité de l'utilisateur. Toutes les informations sont sujettes à changement sans préavis. Nos conditions générales de ventes s'appliquent, se référer à www.erbsloeh.com.
Version 002 - 10/2019 RL - imprimé le 28/10/2019