



PuroCell® O

Preparato di pareti cellulari di lievito puro, biologico certificato per l'assorbimento delle sostanze che inibiscono la fermentazione e per promuovere l'attività di fermentazione

Descrizione del prodotto

PuroCell® O è un preparato puro di pareti cellulari che favorisce l'attività del lievito durante la fermentazione alcolica del. Il preparato di pareti cellulari di lievito è stato prodotto usando un processo naturale e innovativo che soddisfa i criteri del vino biologico contenuti nella Normativa CE 203/2012. Autorizzato dalle Normative della Commissione Europea n. 606/2009. L'utente deve verificare la conformità alle normative nazionali. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

Dosaggio

Contenuti	Preparato di basi cellulari di lievito. Certificato biologico in base alla Normativa UE EU 834/2007.
Altri benefici	<ul style="list-style-type: none">• Proprietà altamente assorbenti delle pareti cellulari del lievito• Assorbimento dei residui antiparassitari nel succo• Assorbimento delle sostanze che inibiscono la fermentazione, in particolare gli acidi grassi a media catena• Miglior rilascio di CO₂ durante la fermentazione alcolica• Riduzione dei composti fenolici per migliorare l'aroma e il profilo aromatico• L'assorbimento delle sostanze che inibiscono la fermentazione, crea le condizioni per un ottimo riavvio della fermentazione• La fermentazione, priva di zuccheri residui, è facilitata anche per gradazioni alcoliche più elevate
Suggerimenti	<ul style="list-style-type: none">• Un uso preventivo nel mosto migliora notevolmente la velocità di fermentazione
Dosaggio	<ul style="list-style-type: none">• Si consiglia un dosaggio preventivo di 10 - 20 g/100 L nel mosto date le elevate prestazioni di assorbimento. Per riavviare la fermentazione bloccata è necessario un dosaggio di 30 - 40 g/100 L. la quantità massima consentita dalla legge è 40 g/100 L.
Utilizzo	<ul style="list-style-type: none">• <u>Aggiunta al succo</u>: prima dell'aggiunta al succo PuroCell® deve essere ben omogenizzato in cinque volte il volume dell'acqua. Assicurarsi che sia distribuito in maniera uniforme dopo l'aggiunta al recipiente principale. La dose viene aggiunta prima dell'apposito lievito reidratato selezionato.• <u>Aggiunta per la fermentazione bloccata</u>: prima di essere aggiunto al vino in cui si è bloccata la fermentazione, PuroCell® O deve essere ben omogenizzato in cinque volte il volume dell'acqua. Assicurarsi che sia distribuito in maniera uniforme dopo l'aggiunta al recipiente principale. Dopo un giorno, eliminare il sedimento. Si raccomanda un lievito fortemente fermentante come Oenoferm® X-treme or Oenoferm® Bio per il reinocolo. Una dose di 10 g/100 L di VitaFerm® Bio aiuterà notevolmente il riavvio.

Stoccaggio

Conservare in luogo fresco e asciutto. Le confezioni che sono state aperte devono essere immediatamente richiuse in maniera ermetica e consumate entro 2 - 3 giorni.

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

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

Le qui presenti raccomandazioni per l'uso descrivono l'utilizzo previsto del prodotto come co-adiuvante di processo oppure come additivo nell'ambito di un buon esercizio di produzione. Già solo in questo utilizzo la sicurezza degli alimenti può essere raggiunta per il prodotto finale. Tuttavia occorre tener conto di quanto segue: i nostri fogli di istruzioni dei prodotti si basano sulle nostre esperienze attuali. Servono solamente come informazione generale sui nostri prodotti. A causa dell'imponderabilità del trattamento dei prodotti naturali e dei possibili pretrattamenti non ci assumiamo alcuna responsabilità per l'utilizzo nel singolo caso. L'osservanza delle leggi vigenti e delle norme di sicurezza per l'utilizzo dei nostri prodotti deve essere sempre controllato dall'utilizzatore stesso. Per cui tutti i dati sono senza garanzia. Ci riserviamo il diritto di effettuare modifiche senza alcun preavviso. Valgono a complemento le nostre Condizioni generali di vendita (disponibili su www.erbsloeh.com).
Versione 004 – 06/2019 JF – stampato 27.06.2019