
ÆNOCELL®

Cortezas de Levadura.

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la Enología. Conforme al Codex Enológico Internacional.

PROPIEDADES

Envueltas celulares de levadura para estimular y activar la fermentación alcohólica por adsorción de inhibidores fermentativos. Las envueltas celulares **ÆNOCELL®** sufren un tratamiento específico que favorece y contribuye a respetar sus capacidades adsorbentes

APLICACIONES ENOLÓGICAS

La riqueza en manano y glucano confieren a **ÆNOCELL®** un alto poder de adsorción, que contribuye a detoxificar el mosto/vino. Los factores de supervivencia y los ácidos grasos insaturados aportados por **ÆNOCELL®** permiten estimular la fermentación y aumentar la actividad fermentativa y la viabilidad de las levaduras.

- Utilizar preventivamente **ÆNOCELL®** asegura una fermentación regular y total, limitando los riesgos de desviaciones organolépticas y evitando un medio tóxico para las bacterias.
- Utilizar curativamente **ÆNOCELL®** favorece el reinicio de las fermentaciones paradas o languidecientes.

RESULTADOS CIENTIFICOS

Las cortezas tienen un fuerte poder de fijación de ácidos grasos de cadena media (C6, C8, C10) (*Lafon-Lafourcade et al., 1984*), inhibidores de la fermentación alcohólica (*Salmon et al., 1993*), así como de residuos de productos fitosanitarios **ÆNOCELL®** tiene un efecto favorable sobre la fermentación maloláctica, detoxificando los mostos/vinos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto polvo fino Color beige claro

ANÁLISIS QUÍMICOS

Extracto seco	≥ 94 %	Bacterias lácticas UFC/g	10 ³
Glúcidos	> 40 %	Bacterias acéticas UFC/g	10 ³
solubilidad	< 10 %	Mohos UFC /g	10 ³
Plomo	< 2 ppm	<i>Salmonella</i> /25g	ausencia
Mercurio	< 1 ppm	<i>E. coli</i> /g	ausencia
Arsénico	< 3 ppm	<i>Estafilococcus</i> /g	ausencia
Cadmio	< 1 ppm	<i>Coliformes</i> /g	ausencia
Levaduras UFC/g	100		

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

DOSIS DE EMPLEO

- **Preventivo (blanco, rosado, tinto):** 20 g/hL en el mosto después del primer cuarto de la fermentación (después de los primeros 50g/L de azúcar). En vinificaciones en tinto, incorporar bajo el sombrero.
- **Tratamiento curativo (tratamiento de una cuba en ralentí o en parada):** de 30 a 40 g/hL en tintos, 20 g/hL en blancos/rosados. Consulte nuestro protocolo de reanudación de fermentación.

Dosis máxima legal en Europa: 40 g/hL

CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en el embalaje de origen a temperatura moderada en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
- Fecha de consumo preferente: 3 años.

MODO DE EMPLEO

Utilizar un recipiente inerte y limpio. Disolver la cantidad total de CENOCELL® a añadir en 5 a 6 veces su peso en agua o mosto. Mezclar bien, y después incorporar sin esperar, al depósito durante un remontado **homogeneizando cuidadosamente**.

No utilizar embalaje abierto.

ENVASES

Bolsas de 1 kg.- Caja 10 kg.

Para una gestión óptima de la nutrición de las levaduras durante la fermentación alcohólica, consultar el folleto Técnico "Para una buena gestión de los activadores de fermentación".

Una fermentación alcohólica regular y completa es un factor esencial para el arranque de la FML.

