

CELLCLEAN

OPTIMISATION DE LA FERMENTATION

Ecorces de levures à haut pouvoir détoxifiant

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

CELLCLEAN est constitué d'écorces de levures *Saccharomyces cerevisiae*. Ces enveloppes cellulaires représentent la fraction insoluble des cellules autolysées.

Les écorces de levures **CELLCLEAN** adsorbent les inhibiteurs des fermentations alcoolique et malolactique comme les acides gras à chaîne moyenne (acide hexanoïque, octanoïque, décanoïque) et les résidus des produits phytosanitaires. Elles apportent également des facteurs de survie comme les stérols et acides gras à longue chaîne (acides oléique et palmitique).

L'utilisation en préventif de **CELLCLEAN** favorise la fermentation alcoolique et permet de limiter les risques de fermentation languissante grâce à leurs propriétés détoxifiantes et l'apport de facteurs de survie. En cas d'arrêt de fermentation (alcoolique ou malolactique) **CELLCLEAN** permet de détoxifier le milieu avant de relancer la fermentation.

↓ MISE EN OEUVRE ET PRECAUTIONS D'EMPLOI

Dose limite légale : 40 g/hL

Dosage usuel :

- En curatif (arrêt de fermentation) : 20 à 40 g/hL
- En préventif : 10 à 30 g/hL

Remettre **CELLCLEAN** en suspension dans 10 fois son volume d'eau, de moût ou de vin. Après incorporation au moût avant levurage, en fermentation ou en arrêt de fermentation, bien homogénéiser par un remontage ou un bâtonnage.

↓ CARACTÉRISTIQUES

Composition :

- enveloppes cellulaires de levures (*Saccharomyces cerevisiae*).

Préparation solide contenant des insolubles.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sacs de 500g.

A stocker dans un endroit sec et exempt d'odeurs, entre 5 et 25°C. Une fois le sachet ouvert, le produit doit être utilisé rapidement et ne peut être conservé. Une fois préparée, la formulation s'utilise dans la journée.