



“Bio Cell”

ENVOLTURAS CELULARES 100% DE PUREZA

ACTIVADOR DE FERMENTACIÓN

FICHA T.: BIO CELL Cód.: ESP.NUT.BIO CELL Rev.: AGO 2020

CARACTERÍSTICAS

Cortezas de levadura para ser utilizadas como elemento detoxicante del medio fermentativo y como aporte de factores de supervivencia a las generaciones de levaduras formadas en la fase de crecimiento. Las cortezas de levadura son activadores de fermentación que actúan sobre fermentaciones relentecidas o paralizadas.

PROPIEDADES

- Absorbe sustancias tóxicas para la levadura como ácidos grasos de cadena larga, residuos de pesticidas, ocratoxina A, gracias a la presencia de glucanos que fijan estos compuestos.
- Provee de esteroides que actúan como factores de supervivencia.
- Aporta de efecto soporte en mostos clarificados.

APLICACIÓN

Se recomienda utilizar **Bio Cell** como:

Forma preventiva, cuando la concentración de azúcares reductores es elevada y o cuando el mosto está muy clarificado (ausencia de lías/borras que contienen ácidos grasos insaturados, necesarios para la reconstitución de la membrana de la levadura).

Forma curativa, cuando se presentan fermentaciones languidecientes o paralizadas, para detoxificar el mosto/vino.

Nota: En algunos casos es necesario re-inocular levaduras seleccionadas para retomar la fermentación.

DOSIS

Uso preventivo: 20 a 30 g/hl de Bio Cell disperso en 10 veces su peso en agua y adicionado al mosto/vino a través de un remontado y previamente a la inoculación de levaduras.

Uso curativo de fermentaciones lentas o paralizadas: 30 a 40 g/hl de Bio Cell disperso en 10 veces su peso en agua o vino e incorporar directamente en el vino descubierto, sulfitado con una dosis de **2 a 3 g/hl**. Se recomienda consultar protocolo de reinicio de fermentaciones.

ENVASE

Presentación en caja: envasado en bolsa de **2 kg** por 5 unidades y también bolsa por **25 kg**.

ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y libre de humedad.