



ÆNOCELL®

Écorces de levure.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement CE n°606/2009.

SPÉCIFICITÉS

Enveloppes cellulaires de levures hautement purifiées pour stimuler et activer la fermentation alcoolique par adsorption des inhibiteurs fermentaires. Les enveloppes cellulaires **ÆNOCELL®** subissent un traitement spécifique qui favorise et contribue à respecter leurs capacités adsorbantes.

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

La richesse en mannane et en glucane confère à **ÆNOCELL®** un haut pouvoir d'adsorption, ce qui contribue à détoxifier le moût/vin. Les composés lipidiques apportés par **ÆNOCELL®** permettent de stimuler la fermentation et d'augmenter l'activité fermentaire et la viabilité des levures.

- Utiliser préventivement **ÆNOCELL®** assure une fermentation régulière et totale, en limitant les risques de déviations organoleptiques, et en évitant un milieu toxique pour les bactéries.
- Utiliser curativement **ÆNOCELL®** favorise le redémarrage des fermentations arrêtées ou languissantes.

RESULTATS SCIENTIFIQUES

Les écorces ont un fort pouvoir de fixation des acides gras à chaîne moyenne (C6, C8, C10) (*Lafon-Lafourcade et al., 1984*), inhibiteurs de la fermentation alcoolique (*Salmon et al., 1993*), ainsi que des résidus de produits phytosanitaires.

ÆNOCELL® a un effet favorable sur la fermentation malolactique, en détoxifiant les moûts/vins.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect poudre

Couleur beige clair



LAFFORT

L'œnologie par nature

ANALYSE CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Extrait sec	≥ 94 %
Glucides	> 40 %
Solubilité	< 10 %
Plomb	< 2 ppm
Mercure	< 1 ppm
Arsenic	< 3 ppm
Cadmium	< 1 ppm
Levures UFC/g	100

Bactéries lactiques UFC/g	10 ³
Bactéries acétiques UFC/g	10 ³
Moisissures UFC /g	10 ³
<i>Salmonella</i> /25g	absence
<i>E. coli</i> /g	absence
<i>Staphylococcus</i> /g	absence
<i>Coliformes</i> /g	absence

PROTOCOLE D'UTILISATION

DOSE D'EMPLOI

- **En préventif (blanc, rosé, rouge)** : 20 g/hL dans le moût après le premier quart de la fermentation (après les premiers 50 g/L de sucres). En vinification en rouge, incorporer sous le chapeau de marc.
- **En curatif (traitement d'une cuve en ralentissement ou arrêtée)** : 30 à 40 g/hL pour les rouges, 20 g/hL pour les blancs/rosés. Consulter notre protocole de reprise fermentaire.

Réglementation UE : Dose maximale légale : 40 g/hL.

MISE EN ŒUVRE

Utiliser un récipient inerte et propre. Dissoudre la quantité totale de **OENOCELL®** à ajouter dans 10 fois son poids d'eau ou de moût/vin. Bien mélanger, puis incorporer sans attendre à la cuve lors d'un remontage pour **homogénéiser soigneusement**.

Ne pas utiliser de sachet ouvert.

CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 3 ans.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1 Kg. Carton de 10 kg.



*LAFFORT® propose également OENOCELL® BIO, une écorce de levures certifiée biologique. Les deux produits OENOCELL® & OENOCELL® BIO, issus de deux souches de levures différentes, sont utilisables dans le cadre de la réglementation européenne BIO (Règlement UE n°203/2012).



LAFFORT

l'œnologie par nature



CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél.: +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com

