

Les Essentiels

CELLULOSE MICROCRISTALLINE

Produit pour le contrôle de la turbidité des moûts et la détoxification (élimination du gaz carbonique issu de la fermentation alcoolique)

CARACTERISTIQUES

Cette cellulose est une cellulose purifiée partiellement dépolymérisée. Elle est obtenue par traitement acide de l'alpha-cellulose provenant exclusivement de bois non résineux garantissant une origine non OGM.

La taille moyenne des fibres se situe autour de 36 kDa.

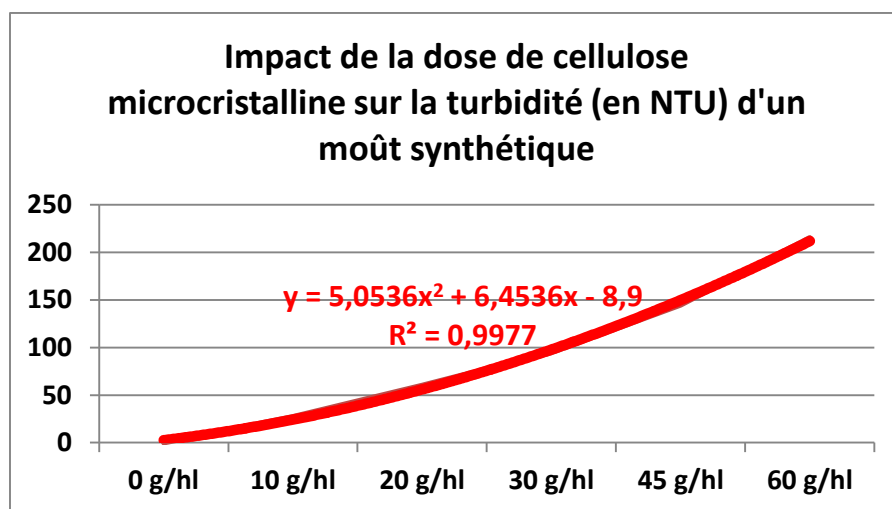
PROPRIETES OENOLOGIQUES

La cellulose microcristalline est totalement insoluble dans les moûts et par conséquent est considérée comme un auxiliaire technologique au regard de la législation. Classée par l'OIV dans la catégorie des activateurs de fermentation, la cellulose microcristalline ne permet pas de compenser une carence nutritionnelle de *Saccharomyces Cerevisiae*, mais sa capacité à détoxifier le milieu en favorisant la nucléation du CO₂, permet un bon déroulement de la fermentation alcoolique.

APPLICATIONS

La cellulose microcristalline peut être utilisée pour deux applications :

- La correction du niveau de turbidité d'un moût trop débourbé



- La détoxification du milieu par sa capacité à améliorer significativement le dégagement du gaz carbonique durant la fermentation alcoolique et ainsi améliorer la qualité de fermentation des levures.

Les Essentiels

DOSE D'EMPLOI

De 5g/hl à 60 g/hl selon le niveau de correction de la turbidité désirée

MODE D'EMPLOI

Diluer la cellulose microcristalline directement dans un peu de moût à hauteur de 10% (100 g de cellulose microcristalline pour 1 litre d'eau) puis procéder à un remontage de la cuve lors de l'incorporation pour homogénéiser le produit

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sac de 20 kg

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.