



Alphacell Ferm

Bioregolatore della fermentazione alcolica



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione:** cellulosa purissima.
- ◆ **Interesse enologico:** Alphacell Ferm è un bioregolatore della fermentazione e rifermentazione alcolica ed è composto da cellulosa purissima. Il suo impiego facilita la sospensione, il supporto e la dispersione dei lieviti durante il processo fermentativo, assicurando cinetiche regolari e sicure. L' elevatissima capacità assorbente di Alphacell Ferm consente di ridurre in maniera significativa i cataboliti ceduti dai lieviti nel corso della fermentazione, fissando gli acidi grassi, l'acido ottanoico (Cg), l'acido decanoico (C10) e dodecanoico (C12), ed i loro esteri etilici, garantendo un decorso regolare della stessa, scongiurando ogni arresto di fermentazione.



ISTRUZIONI PER L'USO

- ◆ Sospendere in modo omogeneo la dose di AlhaCell Ferm in 20 parti di mosto/vino ed aggiungerla all'inizio della fermentazione, dopo l'inoculo dei lieviti.
- ◆ **Dosi:** da 10 a 20 g/hL.



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- ◆ ART. 01946 - Sacco da 12,5 kg.
- ◆ Conservare in luogo fresco ed asciutto, in locali esenti da odori. Richiudere accuratamente le confezioni aperte. raperta la confezione.

Il prodotto è classificato NON PERICOLOSO.

DLUO come indicato in etichetta se conservato nell'imballo originale chiuso.

Prodotto OGM free, allergen free (Reg.UE 1169/2011), coadiuvante per uso enologico, conforme Codex OIV.

Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottomesse al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche).