



Power Cell

Pareti cellulari di *S. Cerevisiae*.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione:** pareti cellulari di lievito *S.Cerevisiae*, in polvere.
- ◆ **Interesse enologico:** Power Cell è utilizzato come detossificante e boosterizzante della fermentazione alcolica. Composto da pareti cellulari ricche in glucidi, è particolarmente efficace nell'assorbimento di acidi grassi ed endotossine prodotte dal lievito durante fermentazioni alcoliche difficili. Interessante quindi risulta il suo utilizzo in fermentazioni stentate o arresti fermentativi poiché indispensabile per la chiusura della fermentazione alcolica. Power Cell grazie al suo contenuto in polisaccaridi è utilizzato anche in vinificazione di vini rossi per la riduzione di note verdi ed astringenti e come coadiuvante per la fissazione del colore.



ISTRUZIONI PER L'USO

- ◆ Disperdere direttamente in mosto o vino.
- ◆ **Dosi:** Max 40g/hL (limite legale UE).



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- ◆ ART.02378 - Pacco da 1 kg
ART.02377 - Scatola da 15 kg
- ◆ Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dall'umidità. La confezione una volta aperta deve essere richiusa accuratamente e conservata in ambiente fresco e asciutto, al riparo dall'umidità.

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

Il prodotto è classificato NON PERICOLOSO.

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).