

Granucel

Correcteur de turbidité pour la vinification de vins blancs et rosés. Granucel simule l'effet support des bourbes en maintenant une distribution homogène des levures dans les moûts fortement clarifiés.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : cellulose poudre.
- ◆ **Intérêt œnologique** : La **clarification** des moûts est une étape déterminante pour la qualité finale des vins blancs et rosés. Si le moût a une turbidité trop forte, des arômes désagréables ou réduits peuvent être produits.

A l'inverse, si le moût est trop limpide (< 100 NTU), cela peut représenter un **stress** pour les levures en raison de leur concentration dans la zone basse de la cuve. Cela peut provoquer des **difficultés fermentaires** ainsi que des risques de déviations organoleptique (acidité volatile, H₂S...).

L'utilisation de Granucel permet le **réajustement de la turbidité** à un niveau optimal, que la pratique habituelle ne permet pas toujours d'obtenir. La répartition des levures dans le moût s'en trouve ainsi améliorée, ce qui contribue au bon déroulement de la fermentation alcoolique et au maintien de la **qualité organoleptique**.



MODE D'EMPLOI

- ◆ Au début de la fermentation alcoolique (quand dégagement de CO₂ par les levures), répartir Granucel dans 10 fois son poids d'eau ou de moût avant de l'incorporer à la cuve en assurant une répartition homogène, à l'aide d'un remontage.
- ◆ **Dose d'emploi** : à raisonner en fonction de la turbidité du moût.
Turbidité < 50 NTU : 60 à 80 g/hL.
Turbidité entre 50 et 100 NTU : 40 à 60 g/hL
Turbidité entre 100 et 200 NTU : 20 à 40 g/hL.



SPÉCIFICATIONS

PHYSICO-CHIMIQUES

- ◆ **Aspect et couleur** : Poudre blanche
- ◆ **Solubilité** : Insoluble
- ◆ **Pureté** : > 92%
- ◆ **pH** : Entre 5,0 et 7,5

COMPOSITION

- ◆ **Amidon** : Absence
- ◆ **Matière sèche** : > 93 %

LIMITES

- ◆ **Plomb** : < 2 mg/kg
- ◆ **Mercure** : < 1 mg/kg
- ◆ **Arsenic** : < 1 mg/kg
- ◆ **Cadmium** : < 1 mg/kg
- ◆ **Fer** : ≤ 10 mg/kg
- ◆ **Cendres** : < 0,3%



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- ◆ Sachets de 1 kg (cartons de 10 kg) et sachets de 5 kg (cartons de 10 kg).
- ◆ Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

GN/25-09-2023. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM