








FERMENTACIÓN

CELFERM

Coadyuvante de fermentación

	<p>COMPOSICIÓN Mezcla homogénea de fibras de celulosa con elevado grado de pureza.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES Aspecto: polvo homogéneo de color blanco. Las propiedades fisicoquímicas de Celferm confieren al producto excelentes características de soporte y detoxificación. En el mosto en fermentación, Celferm es capaz de adsorber los ácidos grasos de cadena media (en especial C8, C10) y sus ésteres. Estas moléculas, identificadas como responsables de procesos de inhibición, favorecen las paradas de fermentación. Celferm es aconsejado para el tratamiento de mostos/vinos en el caso de fermentaciones ralentizadas o paradas. Celferm es capaz de absorber excesos de azufre y de limitar así el efecto negativo de los olores a reducidos. Tiene efecto de sujeción de las levaduras en las vinificaciones en gran volumen.</p>
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fermentaciones en grandes volúmenes. ▪ Antes o durante la fermentación para prevenir la ralentización de las fermentaciones. ▪ Detoxificación de mostos/vinos en paradas de fermentaciones, antes de la reinoculación.
	<p>DOSIS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ En fermentación: 10 g/hL. ▪ En caso de parada de fermentación: 20 g/hL.
	<p>MODO DE EMPLEO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Suspender Celferm en agua, en relación 1:5. 2. Añadir a la masa a tratar con un tubo Venturi o una bomba durante un remontado. 3. Homogenizar cuidadosamente <p>Se recomienda que la aplicación del producto se haga sumergiendo la manguera o por las válvulas del depósito. En ningún caso dejar la manguera haciendo chocar el mosto más producto sobre la superficie del mosto en fermentación.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 20 kg</p> <p>Envase cerrado: conservar en un lugar fresco, seco y ventilado. Envase abierto: cerrar cuidadosamente y conservar como se indica arriba.</p>
	<p>NORMATIVA Producto conforme a: Codex Oenologique International</p> <p>Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reg. (UE) 2019/934 y sus sucesivas modificaciones</p>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.