



ISTITUTO
OENO
ITALIA

OENO S.R.L.
Via dell'Industria, 51
25030 / Erbusco (BS)

T. +39 030 77 00 527

info@oenoitalia.com
www.oenoitalia.com

ACTICELL

DETOSSIFICANTE COMPLESSO PER L'OTTIMIZZAZIONE DELLA FA

COMPOSIZIONE

Pereti cellulari polisaccaridiche ottenute dalla lavorazione di cellule di *Saccharomyces Cerevisiae*, lievito inattivato, α -cellulosa E460 (supporto inerte). Tenore in azoto organico < 9,4 % di materia secca.

CARATTERISTICHE

Acticell apporta al lievito i fattori protettivi necessari per completare la fermentazione alcolica e svolge un'importante azione detossificante, grazie all'adsorbimento degli inibitori della fermentazione (acidi grassi a media catena ed i residui di prodotti fitosanitari). Apporta fattori di crescita che aumentano la resistenza dei lieviti all'alcool. Il supporto inerte permette la sospensione ottimale del lievito disperdendolo nella massa in fermentazione, garantendo così una fermentazione più omogenea; la feccia fine viene inoltre mantenuta in sospensione permettendo il rilascio degli steroli vegetali, componenti importanti per il metabolismo e la resistenza del lievito.

IMPIEGHI

Acticell può essere impiegato nella produzione di vini rossi, rosati e bianchi, come regolatore della fermentazione, detossificante e come preventivo degli arresti fermentativi. L'utilizzo contribuisce a migliorare il profilo organolettico dei vini conferendo al prodotto finito volume e lunghezza in bocca. Per l'impiego attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

DOSI

Trattamento dei mosti: 25 - 50 g/hl

Arresti fermentativi: 40 - 60 g/hl da incorporare prima dell'aggiunta del lievito selezionato

Fermentazione malolattica stentata: 20 - 40 g/hl

MODALITÀ D'USO

Disperdere Acticell in 10 parti di acqua ed aggiungere alla massa da trattare omogeneizzando accuratamente.

CONFEZIONI

Il prodotto è disponibile in sacchetti da 1 Kg.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto, ventilato e privo di odori.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato, utilizzare il prodotto in tempi brevi.

Prodotto per uso enologico, conforme Regolamento (CE) N. 606/2009.

Non contiene OGM e non deriva da OGM. Non contiene allergeni.

Scheda Tecnica: Act_rev.1_07/2018

Azienda con sistema
di Gestione Qualità e
Ambiente certificati
secondo le norme **UNI**
EN ISO 9001 e **UNI EN**
ISO 14001



Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze. Gli utilizzatori sono tenuti ad operare secondo le buone pratiche di lavoro e secondo la legislazione vigente; è altresì opportuno operare con prove preliminari. Le indicazioni riportate su questo documento non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato.