

# CELLCLEAN

## OPTIMIZACIÓN DE LA FERMENTACIÓN

### Detóxicador para las fermentaciones

#### ↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

**CELLCLEAN** se compone de cortezas de levaduras *Saccharomyces cerevisiae*.

Las cáscaras de levaduras de **CELLCLEAN** absorben los inhibidores de fermentación alcohólica como los ácidos grasos con media cadena y los residuos de productos fitosanitarios.

El uso de **CELLCLEAN** estimula la fermentación alcohólica y permite limitar los riesgos de fermentación alcohólica lánguida gracias a sus propiedades detoxicadas y el adjunto de factores de supervivencias.

En caso de paradas de fermentación **CELLCLEAN** permite detoxificar el ambiente antes del remontado.

#### ↓ MODO DE EMPLEO

Poner **CELLCLEAN** en suspensión en diez veces su peso en mosto o en vino y incorporar la mezcla al vino u al mosto antes de adjuntar las levaduras.

#### ↓ DOSIS DE EMPLEO

- En tratamiento curativo / paradas de fermentación alcohólica :  
- de 20 a 30 g/hL
- En tratamiento curativo / fermentación malo láctica lánguida :  
- de 15 a 20 g/hL

#### ↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En bolsas de 500 g

La fecha óptima de utilización de **CELLCLEAN** en su embalaje de origen está indicada en la etiqueta del producto. Almacenar en un local seco y sin olores, protegido de la luz y a temperatura entre 5° y 25°C.