



# OENOCCELL®

Écorces de levure.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement (UE) 2019/934.

## SPÉCIFICITÉS

Enveloppes cellulaires de levures hautement purifiées pour stimuler et activer la fermentation alcoolique par adsorption des inhibiteurs fermentaires. Les enveloppes cellulaires OENOCCELL® subissent un traitement spécifique qui favorise et contribue à respecter leurs capacités adsorbantes.

## PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

La richesse en mannane et en glucane confère à OENOCCELL® un haut pouvoir d'adsorption, ce qui contribue à détoxifier le moût/vin. Les composés lipidiques apportés par OENOCCELL® permettent de stimuler la fermentation et d'augmenter l'activité fermentaire et la viabilité des levures.

- Utiliser préventivement OENOCCELL® assure une fermentation régulière et totale, en limitant les risques de déviations organoleptiques, et en évitant un milieu toxique pour les bactéries.
- Utiliser curativement OENOCCELL® favorise le redémarrage des fermentations arrêtées ou languissantes.

## RESULTATS SCIENTIFIQUES

Les écorces ont un fort pouvoir de fixation des acides gras à chaîne moyenne (C6, C8, C10) (Lafon-Lafourcade et al., 1984), inhibiteurs de la fermentation alcoolique (Salmon et al., 1993), ainsi que des résidus de produits phytosanitaires.

OENOCCELL® a un effet favorable sur la fermentation malolactique, en détoxifiant les moûts/vins.

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect ..... poudre    Couleur ..... beige clair



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## ANALYSE CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Extrait sec (%) .....	≥ 94	<i>E. coli</i> (/g) .....	absence
Glucides (%) .....	> 40	<i>Staphylococcus</i> (/g) .....	absence
Solubilité (%) .....	< 10	<i>Salmonella</i> (/25 g) .....	absence
Levures (UFC/g) .....	100	Plomb (ppm) .....	< 2
Moisissures (UFC/g) .....	10 <sup>3</sup>	Arsenic (ppm) .....	< 3
Bactéries lactiques (UFC/g) .....	10 <sup>3</sup>	Mercure (ppm) .....	< 1
Bactéries acétiques (UFC/g) .....	10 <sup>3</sup>	Cadmium (ppm) .....	< 1
Coliformes (UFC/g) .....	absence		

## PROTOCOLE D'UTILISATION

### DOSE D'EMPLOI

- **En préventif (blanc, rosé, rouge)** : 20 g/hL dans le moût après le premier quart de la fermentation (après les premiers 50 g/L de sucres). En vinification en rouge, incorporer sous le chapeau de marc.
- **En curatif (traitement d'une cuve en ralentissement ou arrêté)** : 30 à 40 g/hL pour les rouges, 20 g/hL pour les blancs/rosés. Consulter notre protocole de reprise fermentaire.

Réglementation UE : Dose maximale légale : 40 g/hL.

### MISE EN ŒUVRE

Utiliser un récipient inerte et propre. Dissoudre la quantité totale de **OENOCCELL®** à ajouter dans 10 fois son poids d'eau ou de moût/vin. Bien mélanger, puis incorporer sans attendre à la cuve lors d'un remontage pour **homogénéiser soigneusement**.

## RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 3 ans.

## CONDITIONNEMENT

Sachet de 1 kg. Carton de 10 kg.



\*LAFFORT® propose également OENOCCELL® BIO, une écorce de levures certifiée biologique. Les deux produits OENOCCELL® & OENOCCELL® BIO, issus de deux souches de levures différentes, sont utilisables dans le cadre de la réglementation européenne BIO (Règlement UE n° 889/2008).

