



---

# ÆNOCELL®

---

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 CE n°606/2009.*

## SPÉCIFICITÉS

---

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

## APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

---

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

- Utiliser préventivement **ÆNOCELL®** assure une fermentation régulière et totale, en limitant les risques de déviations organoleptiques, et en évitant un milieu toxique pour les bactéries.
- Utiliser curativement **ÆNOCELL®** 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.

**ÆNOCELL®** 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 %	Bactéries lactiques UFC/g .....	10 <sup>3</sup>
Glucides .....	> 40 %	Bactéries acétiques UFC/g .....	10 <sup>3</sup>
Solubilité .....	< 10 %	Moisissures UFC /g .....	10 <sup>3</sup>
Plomb .....	< 2 ppm	<i>Salmonella</i> /25g .....	absence
Mercure .....	< 1 ppm	<i>E. coli</i> /g .....	absence
Arsenic .....	< 3 ppm	<i>Staphylococcus</i> /g .....	absence
Cadmium .....	< 1 ppm	<i>Coliformes</i> /g .....	absence
Levures UFC/g .....	100		

## 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 arrêtée)** : 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.

### CONSERVATION

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

### MISE EN ŒUVRE

Utiliser un récipient inerte et propre. Dissoudre la quantité totale de **OENOCELL®** 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**.

Ne pas utiliser de sachet ouvert.

### CONDITIONNEMENT

Sachet de 1 Kg. Carton de 10 kg.



\*LAFFORT® propose également OENOCELL® BIO, une écorce de levures certifiée biologique. Les deux produits OENOCELL® & OENOCELL® BIO, issus de deux souches de levures différentes, sont utilisables dans le cadre de la réglementation européenne BIO (Règlement UE n°203/2012).



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*



CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél.: +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com

