



# FERMOPLUS® Ecorcell 2.0

Nutriment détoxifiant pour vinification à base d'écorces de levure



## → DESCRIPTION TECHNIQUE

**Fermoplus Ecorcell 2.0** est un adjuvant constitué exclusivement d'écorces de levure préparé avec un pool d'enzymes pour en favoriser la lyse; les parois cellulaires sont ensuite lavées en solution alcoolique alcaline qui augmente la porosité et donc le pouvoir adsorbant.

Il est conseillé pour les fermentations spéciales de vins à haut degré alcoolique ou en cas d'absence d'un contrôle rigoureux de la température. Idéal pour résoudre les arrêts de fermentation ou pour accélérer les fermentations forcées.

**Fermoplus Ecorcell 2.0** adsorbe les composants toxiques que les levures relâchent pendant les fermentations tels que les acides gras à courte et moyenne chaîne, qui en conditions de stress telles que des degrés alcooliques élevés et de hautes températures pourraient stopper la fermentation alcoolique même avec des sucres résiduels importants. L'utilisation d'écorces de levure augmente, notamment, la vitesse de fermentation, ce qui permet de la finir rapidement.

**Fermoplus Ecorcell 2.0** adsorbe également les résidus phytopharmaceutiques de synthèse, éventuellement présents dans les raisins utilisés, en préservant l'intégrité du produit final. Idéal pour l'ajout en fermentations en rouge, étant donné la faible affinité des parois cellulaires avec les anthocyanes.

## → COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Écorces de levure.

## → DOSES D'EMPLOI

Dosage conseillé de 40 g/hL.

## → MODE D'EMPLOI

Dissoudre la dose dans l'eau et ajouter à la masse de façon homogène.

## → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et des sources de chaleur directes.

Sacs de 5 kg net.

