



# CELLOFORM

Bioregolatore delle fermentazioni ad effetto adsorbente



## → DESCRIZIONE TECNICA

**Celloform** è un bioregolatore in grado di attivare le fermentazioni e le rifermentazioni esercitando un elevato potere adsorbente nei confronti dei pesticidi e dei metaboliti secondari dei lieviti (acidi grassi a medio-lunga catena). Per il notevole effetto di supporto esercitato, favorisce la dispersione dei lieviti nella massa, facilitando quindi il processo fermentativo.

L'aggiunta di **Celloform** a mosto limpido prima della fermentazione, consente di ottenere un andamento fermentativo più sollecito e completo, soprattutto su mosti ad alto tenore zuccherino o che devono fermentare in condizioni difficili.

Presenta una spiccata azione di adsorbimento su inibitori della fermentazione quali i residui dei trattamenti di fitofarmaci (fungicidi, acaricidi, prodotti a base di rame, ecc.) che vengono effettuati sui vigneti. Nel contempo **Celloform** svolge un'azione di adsorbimento nei riguardi dei metaboliti ceduti dai lieviti nel corso della fermentazione, fissando gli acidi grassi, l'acido ottanoico (C<sub>8</sub>), l'acido decanoico (C<sub>10</sub>) e dodecanoico (C<sub>12</sub>), ed i loro esteri etilici, garantendo un decorso regolare della stessa, scongiurando ogni arresto di fermentazione.

**Celloform** ha un notevole effetto di supporto favorendo la dispersione dei coadiuvanti utilizzati in fermentazione e soprattutto una suddivisione in modo uniforme dei lieviti nella massa facilitando quindi il processo fermentativo.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Cellulosa.

## → DOSI D'IMPIEGO

10-20 g/hL o quintale di prodotto da fermentare o da rifermentare.

## → MODALITÀ D'USO

Sospendere in modo omogeneo la dose di **Celloform** in 20 parti di mosto ed aggiungerla all'inizio della fermentazione, dopo l'inoculazione dei Lieviti Secchi Attivi.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Sacchi da kg 10 netti.

