



# MICROCEL<sup>®</sup>

Chiarificante adsorbente attivo per vini e mosti



## → DESCRIZIONE TECNICA

**Microcel** è un chiarificante costituito da caseinato potassico micronizzato, bentonite e cellulose attivate ad alto potere adsorbente. In un unico preparato AEB Group ha unito le proprietà positive di tre principi attivi che, impiegati su mosti e vini, inducono la piena espressione delle caratteristiche possedute dalle cultivar vinificate.

Grazie all'attività della frazione proteica, **Microcel** adsorbe parzialmente le proantocianidine e le catechine assicurando il prodotto dai rischi di ossidazione; risultano così emergere nobili riflessi verdognoli nei bianchi e tonalità più nette nel caso dei rosati.

In fermentazione, **Microcel** disciplina il processo fornendo azione di supporto ai lieviti per opera delle cellulose attivate che svolgono un duplice ruolo: agevola il lavoro dei microrganismi selezionati e adsorbe i prodotti metabolici nocivi, quali gli acidi grassi a lunga catena e i loro esteri etilici, evitando il rischio di rallentamenti o arresti di fermentazione.

La componente elettronegativa di **Microcel** si lega alle proteine termolabili, preservando il vino dalla casse proteica ed evitando interventi successivi che potrebbero compromettere il quadro sensoriale. Nelle rifermentazioni e nelle prese di spuma in autoclave, **Microcel** favorisce il completo sviluppo degli zuccheri e conferisce pienezza organolettica agli spumanti che sono dotati di corpo, struttura ed aroma.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Bentonite attivata, caseinato potassico micronizzato, cellulosa.

## → DOSI D'IMPIEGO

Da 40 a 200 g/hL in mosto e vino.

## → MODALITÀ D'USO

Disperdere la dose in circa 10-15 parti di acqua fredda ed introdurla nella massa lentamente senza produrre schiumosità. Nei mosti aggiungerla all'inizio della fermentazione.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Pacchetti da kg 1 netti in scatole da kg 15.

Sacchi da kg 10 netti.

Sacchi da kg 25 netti.

