



# CELLOFERM

Biorregulador de fermentação com efeito adsorvente



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

O **Celloferm** é um biorregulador que ativa fermentações e refermentações por exercer um alto poder de adsorção contra pesticidas e metabólitos secundários de leveduras (ácidos graxos de cadeia média a longa). Devido ao considerável efeito de suporte exercido, ele favorece a dispersão das leveduras na massa, facilitando assim o processo de fermentação.

A adição de **Celloferm** ao mosto claro antes da fermentação permite um processo de fermentação mais rápido e completo, especialmente em mostos com alto teor de açúcar ou que devem fermentar em condições difíceis.

Ele tem uma ação de adsorção acentuada sobre os inibidores de fermentação, como resíduos de tratamentos com pesticidas (fungicidas, acaricidas, produtos à base de cobre etc.) que são realizados nos vinhedos. Ao mesmo tempo, o **Celloferm** adsorve os metabólitos liberados pelas leveduras durante a fermentação, fixando os ácidos graxos, o ácido octanóico (C8), o ácido decanóico (C10) e o ácido dodecanóico (C12), e seus ésteres etílicos, garantindo o bom andamento da fermentação e evitando que ela seja interrompida.

O **Celloferm** tem um efeito de suporte considerável, auxiliando na dispersão dos adjuvantes usados na fermentação e, acima de tudo, em uma distribuição uniforme da levedura na massa, facilitando assim o processo de fermentação.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Celulose.

## → DOSES DE USO

10-20 g/hL ou quintal de produto a ser fermentado ou refermentado.

## → MODO DE USO

Suspender uniformemente a dose de **Celloferm** em 20 partes de mosto e adicioná-la no início da fermentação, após a inoculação das Leveduras Secas Ativas.

## → ARMAZENAMENTO E EMBALAGEM

Armazenar em local fresco e seco, longe da luz direta e do calor.

Sacos de 10 kg.

