



ISTITUTO  
**OENO**  
ITALIA

**OENO S.R.L.**  
Via dell'Industria, 51  
25030 / Erbusco (BS)

T. +39 030 77 00 527

info@oenitalia.com  
www.oenoitalia.com

Azienda con sistema  
di Gestione Qualità e  
Ambiente certificati  
secondo le norme **UNI  
EN ISO 9001** e **UNI EN  
ISO 14001**



# PARETI CELLULARI

SCORZE DI LIEVITO PURE

## COMPOSIZIONE

Pereti Cellulari polisaccaridiche ottenute dalla lavorazione di cellule di *Saccharomyces Cerevisiae*.

## CARATTERISTICHE

Pareti Cellulari si distinguono per un'elevata capacità di adsorbire i metaboliti tossici che possono interferire sul normale sviluppo dei lieviti, così come altre sostanze indesiderate quali tossine prodotte da muffe, lieviti o batteri presenti nella massa; svolgono anche un'azione di supporto per le cellule di lievito permettendone una migliore dispersione nel mezzo durante la fermentazione, migliorando le performance fermentative.

## IMPIEGHI

Pareti Cellulari possono essere impiegate nella produzione di vini rossi, rosati e bianchi, come regolatore della fermentazione, detossificante e come preventivo degli arresti fermentativi.

La frazione polisaccaridica permette di adsorbire frazione di acidi grassi a media e corta catena, dannosi per la vitalità del lievito e per il processo fermentativo.

Il loro utilizzo contribuisce a migliorare il profilo organolettico dei vini conferendo al prodotto finito volume e lunghezza in bocca. Per l'impiego attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

## DOSI

Nel caso di arresti fermentativi: 40 g/hl (limite di legge). Come regolatore della fermentazione: 20 g/hl.

## MODALITÀ D'USO

Disperdere le Pareti Cellulari in poca acqua o direttamente nella massa da trattare, mantenere in agitazione almeno per 30 minuti; se necessario integrare il contenuto di APA con Oenoactiv (alimento per lieviti). Aggiungere alla massa da trattare tramite rimontaggio prolungato.

## CONTENUTO

Pareti Cellulari è disponibile in sacchetti da 1 Kg.

## CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto, ventilato e privo di odori.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto e ventilato, utilizzare il prodotto in tempi brevi.

## RIFERIMENTI NORMATIVI

Prodotto per uso enologico: COADIUVANTE TECNOLOGICO conforme al Reg. (UE) N. 68/2022.

Non contiene OGM e non deriva da OGM (Reg. CE 1829/2003, 1830/2003).

Non contiene allergeni (Reg. UE 1169/2011).

Scheda Tecnica: Rev.2\_09/2022  
Documento di proprietà di OENO SRL, è vietata la modifica senza il consenso.

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze. Gli utilizzatori sono tenuti ad operare secondo le buone pratiche di lavoro e secondo la legislazione vigente; è altresì opportuno operare con prove preliminari. Le indicazioni riportate su questo documento non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato.