



Hefacell®

Description du produit

Hefacell® est un produit naturel qui améliore la multiplication des levures et leur pouvoir de fermentation. Hefacell® permet un départ rapide en fermentation et un degré alcoolique supérieur. Son pouvoir d'adsorption vis-à-vis de substances limitant la fermentation, telles que les acides gras, les résidus de pesticides etc. en est la principale caractéristique. Ce produit est conforme à la législation en vigueur concernant les vins. Sa qualité et sa pureté sont contrôlées par des laboratoires spécialisés.

But du traitement

Amélioration de l'activité des levures et, par conséquent, teneur supérieure en alcool lors de la fermentation.

Le produit et son action

Hefacell® est une préparation de paroi cellulaire de levures, présentée sous forme de poudre, correspond aux demandes oenologiques. Les petits grains fins ont une couleur jaune clair et une odeur typique prononcée. L'action bénéfique d'Hefacell® se distingue lors de la mise en refermentation de vins ayant des sucres résiduels. L'obtention d'un degré alcoolique supérieur est également observée. Hefacell® est aussi recommandé lors de la fermentation de moûts très riches en sucres tels que les vendanges tardives surmaturées ou les vins de glace.

Dosage et mode d'emploi

Hefacell® ayant un pouvoir d'adsorption très grand, un dosage de 20 à 30 g/hl de moût est suffisant. Le dosage maximal autorisé par la loi est de 40 g/hl de moût. Diluer d'abord Hefacell® dans un peu d'eau, avant de l'ajouter au moût. Le dosage d'Hefacell doit être effectué avant l'addition de levures séchées sélectionnées.

Stockage

Stocker dans un endroit frais et sec. Les paquets entamés doivent être refermés hermétiquement.

Pour une fermentation sans sucres résiduels. Préparation nouvelle d'écorces de levures de la Société Fould-Springer selon le Brevet no 9309125 de l'Institut d'Oenologie de Bordeaux

6 sens pour votre réussite