

## MICROCEL®

### Aktívne adsorpčné číridlo pre mušty a vína

MICROCEL môže byť použitý pri čírení muštov, tichých vín a vo fáze kvasenia.

Inovácia spočíva v tom, že umožňuje vyriešiť vedľa čírenia i problémy stabilizácie vín a muštov pri fermentácii, ktoré sú spojené s inhibítormi kvasenia, ako sú mastné kyseliny a ich etylové deriváty.

MICROCEL môže byť používaný pre výrobu tichých vín ako číriace a stabilizačné činidlo. V skutočnosti adsorbuje oxidované a oxidovateľné polyfenoly, čím umožňuje značné zníženie používaných dávok uhlia. Znižuje tiež riziko oxidácie a vyzdvihuje prirodzenú arómu vína. Okrem toho bentonit, prítomný v MICROCELe stabilizuje vína vzhľadom k riziku bielkovinových zákalov.

Kvasinky sa počas fázy kvasenia prejavujú ako citlivé voči inhibítorm kvasenia - etylalkoholu a mastným kyselinám. Tieto javy sú často príčinou zastavenia fermentácie. Aktivizované vlákna celulózy v MICROCELe majú tú zvláštnosť, že môžu adsorbovať oktanové a dekanové kyseliny a ich etylové deriváty (vedľajšie produkty fermentácie) a umožňujú tak pravidelný priebeh a ukončenie fermentácie.

Pridanie MICROCELu dopĺňa činnosť klasických aktivátorov a výživy kvasiniek (ENOVIT, FERMOCEL, rada – FERMOPLUS) tým, že stimuluje kvasinky k plynulej fermentácii.

MICROCEL môže byť použitý buď vo fáze fermentácie alebo vo fáze čírenia. Jeho špeciálne vlastnosti mu umožňujú dobrú elimináciu leukoantokyánov a katechínov. Získame tak biele vína čisté vo farbe s viac ovocnými a aromatickými tónmi. MICROCEL použitý pri kvasení umožní značné obmedzenie množstva odfarbujúceho uhlia. Navyše celulózová zložka MICROCELu zaisťuje pravidelné kvasenie a vylučuje riziko zastavenia a prítomnosť zbytkových cukrov.

#### ZLOŽENIE

Mikronizovaný kaseinát draselný, farmaceuticky aktivovaný bentonit, aktivovaná celulóza s vysokou adsorpčnou schopnosťou.

#### DÁVKOVANIE

40-200 g/hl

#### NÁVOD NA POUŽITIE

Rozpustíte dávku v 10 – 15 dieloch studenej vody a pridajte do masy.

#### SKLADOVANIE

Na suchom a chladnom mieste bez priameho slnečného svitu.

#### BALENIE

10kg vrece

25kg vrece

| KÓD     | 631  | 633  |
|---------|------|------|
| BALENIE | S 10 | S 25 |



#### PROFIVIN, s. r. o.

Beckovská 32, SK – 915 01 Nové Mesto nad Váhom  
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930  
e-mail: obchod@profivin.sk  
web: www.profivin.sk  
IČO: 43980881, IČ DPH: SK 2022560661  
IBAN: SK28 0900 0000 000 274648306  
SWIFT: GIBASKBX

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri OS Trenčín, oddiel Sro, vložka 19928/R

#### PROFIVIN CZECH s.r.o.

Nové sady 988/2, Staré Brno, CZ – 602 00 Brno  
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930  
e-mail: obchod@profivin.cz, enolog@profivin.cz  
web: www.profivin.cz  
IČO: 09548335, IČ DPH: CZ09548335

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri vedenom Krajským súdom v Ostrave, oddiel C, vložka č. 83400