

## cap. 3 Activadores de fermentación

# ● GRANUCEL

(Celulosa microcristalizada pura)

### DEFINICION

Corrector de turbidez para vinificación de blancos y rosados.

Granucel simula el efecto de soporte de las borras y permite mantener una distribución homogénea de las levaduras en los mostos fuertemente clarificados.

### INTERES ENOLOGICO

- El desfangado o la clarificación de los mostos es una etapa importante que determina la calidad final de los vinos blancos y rosados.
- Demasiado turbio (> 300 NTU), el mosto puede revelar aromas pesados o reducidos.
- Demasiado limpio (< 100 NTU), el mosto suele presentar dificultades de fermentación ligadas a una sedimentación de las levaduras en la zona baja del deposito, con riesgos de desviaciones fermentativas (acidez volátil y paralizaciones).
- El uso de Granucel permite reajustar la turbidez a un nivel óptimo en vinos muy clarificados (150 – 200 NTU) favoreciendo el frescor, la acidez y una seguridad fermentativa. En la práctica no siempre se puede lograr esto con la adición de borras ya que se podría mejorar la distribución de las levaduras en el mosto pero los vinos pierden frescor y juventud.

### DOSIS DE EMPLEO

- |                                |               |
|--------------------------------|---------------|
| • Turbidez inferior a 50 NTU   | 60 a 80 g/hl. |
| • Turbidez entre 50 y 100 NTU  | 40 a 60 g/hl. |
| • Turbidez entre 100 y 200 NTU | 20 a 40 g/hl. |

### MODO DE EMPLEO

Al inicio de la fermentación alcohólica, repartir Granucel en 10 veces su peso de agua o mosto antes de incorporarlo asegurando un reparto homogéneo.

### ACONDICIONAMIENTO

Bolsa de 1 kg. Bolsa de 5 kg.

### CONSERVACION

Conservar en su embalaje original herméticamente cerrado, en un lugar ventilado.