

# Fermoplus®

# ECORCELL

## Ecorces de levures pour fermentations et re fermentations

C'est un coadjuvant de fermentation constitué d'écorces de levure, c'est à dire des parois cellulaires dérivées de l'autolyse enzymatique et physique de la levure inactivée.

Il est particulièrement indiqué pour toutes les fermentations difficiles ou lentes et les re fermentations.

Pour activer le process fermentaire, il faut favoriser la multiplication cellulaire, en activant la croissance des levures, mais surtout en accélérant l'activité métabolique des souches de levures vivantes pendant la dernière phase de la fermentation.

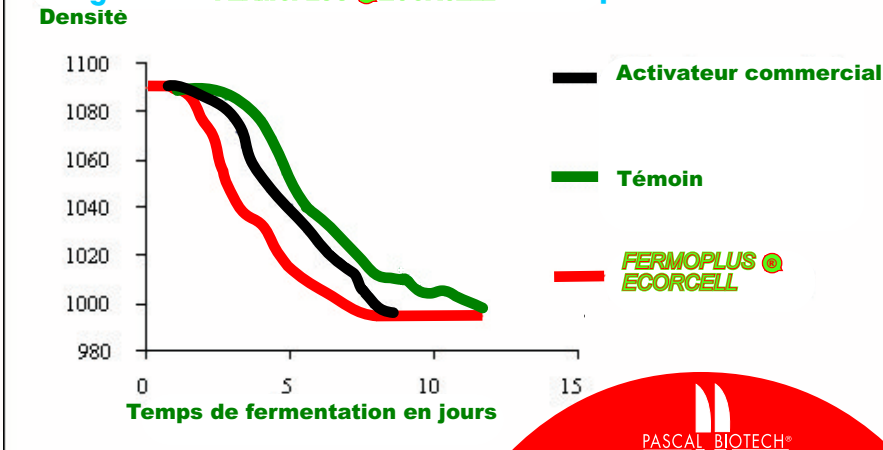
Les produits azotés traditionnellement utilisés ont peu d'effet sur le métabolisme des levures vivantes, et ne permettent pas dans les moûts riches en sucres de diminuer le temps de fermentation ni de la compléter.

**Pascal Biotech** a mis au point une nouvelle gamme d'éléments nutritifs pour levures, la gamme **Fermoplus®**, capable de stimuler la flore blastomycétique pendant toute la durée du cycle fermentaire.

Les constituants de **Fermoplus® Ecorcell** sont les écorces de levures, contenant des stérols, des vitamines et des acides gras, stimulant le métabolisme de la levure.

La lyse cellulaire de la levure produit des substances nutritives et des polysaccharides insolubles telles que les parois cellulaires des levures, particulièrement capables d'absorber les acides gras produits durant la fermentation (acide décanoïque et dodécanoïque et leurs esters éthyliques) ainsi que les résidus des traitements phytosanitaires.

### Déroulement de la fermentation avec et sans ajout du bio-régulateur FERMOPPLUS ECORCELL : cinétique de fermentation



## MODE D'EMPLOI

Pour mettre en évidence les nécessités nutritionnelles de la levure, **Pascal Biotech** propose de mesurer le contenu en azote rapidement assimilable (ARA) du moût. Cette valeur peut être évaluée ou chimiquement, ou à l'aide de papiers indicateurs spéciaux fournis par **Pascal Biotech**.

Pendant la fermentation il est également conseillé de vérifier l'éventuelle production de métabolites négatifs (tel que l'H<sub>2</sub>S). Ils sont les indicateurs des anomalies de la fermentation : dans ce cas un besoin supplémentaire en activateurs est nécessaire pour remédier à la carence de stérols et azote assimilable.

## DOSES D'EMPLOI

5 à 20 g/hL

## COMPOSITION

Ecorces de levures organoleptiquement inertes.

## CONDITIONNEMENT

Fûts de 5 kg  
Code produit: 001273

Pour usage œnologique.  
Conforme aux normes CE.  
Produit non issu d'OGM (Organismes Génétiquement Modifiés).



Concessionnaire pour la France et les pays Francophones  
SPINDAL Sarl - Z.I. - 3 Rue Ampère  
77220 Gretz-Armainvilliers (France)  
Tél. + 33 (0) 1.64.07.80.00 - Fax. + 33 (0) 1.64.07.59.20  
e-mail : spindal@spindal.fr

Pour tout renseignement  
ou demande de documentation  
un numéro vert à votre disposition:

0800774646