



MICROCEL CW

Clarifiant pour moûts et vins.



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

MICROCEL® CW est un clarifiant qui exploite les propriétés des β -glucanes et des protéines extraites de la paroi cellulaire des levures *Saccharomyces cerevisiae* pour adsorber de façon sélective les polyphénols oxydés des moûts et des vins. Son emploi permet de diminuer les notes gustatives asséchantes et amères et d'atténuer sensiblement l'astringence des vins traités.

Les β -glucanes constituent environ 65% de la paroi cellulaire des levures, et sont responsables de sa rigidité et sa structure. Les autres composants pariétaux (les mannoprotéines, une partie des protéines exogènes et la chitine) y sont liés.

Les β -glucanes sont constitués de chaînes linéaires d'environ 25 monomères de D-glucose unis par des liaisons β 1-3, avec des ramifications en β 1-6 (fig.1). Leur poids moléculaire moyen est élevé (environ 240 kdalton), ce qui les rend insolubles.

La couleur des lies de fermentation varie selon la levure utilisée, du fait des propriétés adsorbantes et clarifiantes des β -glucanes et des protéines liés entre eux. En sélectionnant la souche de levure de façon adaptée et en lui appliquant un process spécifique on obtient des dérivés de levures riches en β -glucanes qui adsorbent sélectivement les polyphénols instables.

Dans les vins finis l'utilisation appropriée de dérivés de levures riches en β -glucanes permet d'éliminer les polyphénols présents en excès et d'affiner le goût du vin. Des tests comparatifs entre **MICROCEL® CW** et des clarifiants traditionnels ont démontré que cette préparation permet d'obtenir des lies plus compactes, un meilleur rendement en vin limpide, des vins plus souples et agréables, avec des notes tanniques et astringentes très atténuées.

Avec **MICROCEL® CW** l'action adsorbante à l'égard des catéchines et des tanins est renforcée par la PVPP (Polyvinylpyrrolidone), tandis que la cellulose contribue à adsorber les esters acides gras à moyenne chaîne, des composants qui peuvent perturber la fermentation.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Préparations à base de bentonite, polyvinylpyrrolidone, cellulose et de dérivés de levures riches en β -glucanes.

Produit conforme aux normes du Codex Œnologique International. Pour usage œnologique. Pour usage alimentaire.

→ DOSES D'EMPLOI

Dans les moûts et les vins: 25 à 80 g/hL.

Dose maximale légale : 225 g/hL.

→ MODE D'EMPLOI

Dissoudre la dose dans environ 10 à 15 parts d'eau froide et ajouter à la masse.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec, exempt d'odeur. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage.

- Sac de 10 kg.

