



# La Granucel

**C**orrector de turbidez para vinificación de blancos y rosados. Granucel simula el efecto soporte de las borras y permite mantener una distribución homogénea de las levaduras en los mostos fuertemente clarificados.



## INTERÉS ENOLÓGICO

**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 depósito, con riesgos de desviaciones fermentativas (acidez volátil).
- ◆ El uso de Granucel permite reajustar la turbidez a un nivel óptimo que la práctica no siempre permite lograr. Eso mejora la distribución de las levaduras en el mosto.



## CONSEJOS DE APLICACIÓN

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



## UTILIZACIÓN

- ◆ **Dosis de empleo :**  
Turbidez < 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
- ◆ **Preparación y conservación :**  
Referirse a las indicaciones que figuran en la ficha técnica o en el envase.



## ACONDICIONAMIENTO

- ◆ Bolsa de 1 kg, caja de 10 kg.
- ◆ Bolsa de 5 kg, caja de 10 kg.



**LAMOTHE - ABIET**  
Avenue Ferdinand de Lesseps  
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE  
Tél : +33 (0)5 57 77 92 92