

# ACTIVIT AD

## OTTIMIZZAZIONE DELLA FERMENTAZIONE

Nutriente complesso ricco in azoto organico per migliorare il metabolismo dei lieviti

### APPLICAZIONI ENOLOGICHE

**ACTIVIT AD** è un nutriente costituito d'azoto organico e inorganico (fosfato biammonico) e da tiamina. A differenza dei nutrienti complessi classici, la sua base organica predominante è un autolisato di lievito, che fornisce molti più aminoacidi di un lievito inattivato. Inoltre fornisce naturalmente i minerali e le vitamine necessarie ai lieviti.

**ACTIVIT AD** favorisce quindi una crescita regolare dei lieviti e limita i fenomeni di sovraffollamento che creano problemi di fermentazione e di sviluppo di odori solforati.

**ACTIVIT AD** promuove gli aromi fermentativi grazie all'azoto amminico che rilascia, fonte di esteri fruttati e floreali.

Infine, **ACTIVIT AD** limita la produzione di SO<sub>2</sub> che si osserva talvolta con l'uso di solfato di ammonio rinforzando al contempo l'efficacia della solfitazione grazie alla presenza di tiamina che limita i fenomeni di combinazione.

**ACTIVIT AD** consente di fornire una grande quantità di azoto assimilabile e di regolare meglio la crescita dei lieviti, così da soddisfarne le esigenze nutrizionali e metaboliche.

### DOSAGGIO E MODALITÀ D'IMPIEGO

Dosaggio massimo ammesso per trattamento: 60 g/hL

Dosaggio usuale: da 10 a 40 g/hL in funzione dell'azoto assimilabile del mosto, del ceppo di lievito utilizzato, della concentrazione di zuccheri da fermentare e dell'obiettivo di prodotto desiderato. **ACTIVIT AD** aggiunto in un rapporto di 40 g/hL, apporta 57 mg/L di azoto assimilabile, ma equivale tecnicamente [per la cinetica fermentativa] ad un apporto pari a 68 mg/L di azoto assimilabile.

Si consiglia di aggiungere **ACTIVIT AD** in due fasi:

- Subito dopo l'aggiunta dei lieviti
- Ad un terzo della fermentazione alcolica – scegliere quest'opzione in caso di un unico apporto.

In caso di carenza importante, integrare con del fosfato biammonico (DAP) a un terzo della fermentazione alcolica.

Rimettere **ACTIVIT AD** in sospensione sciogliendolo in un quantitativo d'acqua o di mosto pari a 10 volte il suo volume e omogeneizzare bene tramite rimescolamento.

### CARATTERISTICHE

Composizione:

- autolisato di lievito [*Saccharomyces cerevisiae*]: tenore in azoto organico <11,5% di materia secca (azoto equivalente) e tenore in aminoacidi compreso tra il 10% e il 20% di materia secca (glicina equivalente)
- fosfato biammonico
- lieviti inattivati [*Saccharomyces cerevisiae*]: tenore in azoto organico <9,5% di materia secca (azoto equivalente).
- dicloridrato di tiamina (0,10%)
- Preparato solido contenente degli insolubili

### CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Sacchi da 5 kg e 15 kg.

Conservare in un luogo asciutto e privo di odori, ad una temperatura compresa tra 5 e 25°C. Una volta aperto il sacco, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente e non può più essere conservato. Una volta preparato, il formulato deve essere utilizzato in giornata.