

ACTIVIT

ATTIVANTE DI FERMENTAZIONE

Dose limite legale autorizzata : 60 g/hL

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

ACTIVIT è un attivatore di fermentazione costituito da Sali d'ammonio, lieviti inattivi, tiamina e permette di evitare le fermentazioni alcoliche deboli e gli arresti di fermentazione dovuti a carenze di azoto nei mosti.

L'aggiunta di **ACTIVIT** apporta al mosto l'azoto assimilabile (azoto ammoniacale e aminoacidi) necessario alla moltiplicazione dei lieviti e al loro mantenimento in attività per tutta la durata della fermentazione.

I lieviti inattivi hanno un ruolo detossificante assorbendo gli acidi grassi (C8 – C12) inibitori. Essi apportano anche steroli, acidi grassi a lunga catena, elementi che migliorano la resistenza dei lieviti.

La tiamina è necessaria per la crescita dei lieviti, una carenza di questa vitamina può provocare un rallentamento nella fermentazione, se non addirittura un arresto.

MODI D'IMPIEGO

Mettere **ACTIVIT** in una soluzione 10 volte il suo peso in mosto o in vino e incorporare la miscela nella vasca. Effettuare un rimontaggio con aerazione per omogeneizzare.

DOSI D'IMPIEGO

- Con trattamento preventivo :
 - su mosto : da 20 a 40 g/hL.
 - a metà fermentazione : da 20 a 40 g/hL. (con aerazione per favorire la sintesi degli steroli.)
- A ripresa fermentazione :
 - da 40 a 50 g/hL da incorporare nel vino prima dell'aggiunta di lievito.

CONDIZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- In sacchi da 1 kg, 5 kg, 25 kg.
La data ottimale di utilizzo dell'**ACTIVIT**, nel suo imballo d'origine è indicata in etichetta.
Conservare in locale asciutto, senza odori a temperatura tra 5 a 25 °C.