

ACTIVIT SAFE™

OTTIMIZZAZIONE DELLA FERMENTAZIONE

Nutriente detossificante 100% organico, specifico per la fase finale della fermentazione.

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

Il momento ottimale per incorporare i nutrienti azotati è alla fine della fase di crescita (un terzo della fermentazione alcolica), o all'inizio della fermentazione in alcuni casi specifici. Tuttavia, ci sono situazioni in cui può essere utile un contributo azotato al termine della fermentazione alcolica:

- in caso di sottostima dell'azoto assimilabile iniziale del mosto
- in caso di fermentazione alcolica troppo veloce, per la quale è difficile attuare l'aggiunta ad un terzo della fermentazione alcolica
- in caso di fermentazione alcolica stentata o lenta
- più in generale in tutte quelle condizioni difficili come in presenza di: temperatura troppo bassa o troppo alta, alcool elevato.

ACTIVIT SAFE™ è un nutriente composto da un autolisato di lievito ricco di azoto amminico (forme di azoto meglio assimilate a questo punto della fermentazione) con la capacità di consentire alle pareti del lievito di assorbire le tossine inibenti accumulate durante la fermentazione.

MODALITÀ D'USO

Dose massima legale: 65 g / hL.

Dosaggio: da 20 a 40 g / hL a seconda delle condizioni, quando il mosto raggiunge 1020 -1010 di densità (2/3 fermentazione):

- 20 g / hL in anticipo se le condizioni sono difficili.
- 40 g / hL se la fermentazione alcolica rallenta o se durante la fermentazione non è stato possibile anticipare l'apporto nutritivo.

Risospendere **ACTIVIT SAFE™** mescolando velocemente in 10 volte il suo volume di acqua tiepida o mosto. Dopo aver incorporato **ACTIVIT SAFE™**, omogeneizzare bene il mosto rimontandolo. Una volta preparata, la formulazione deve essere utilizzata in giornata.

CARATTERISTICHE

Composizione: :

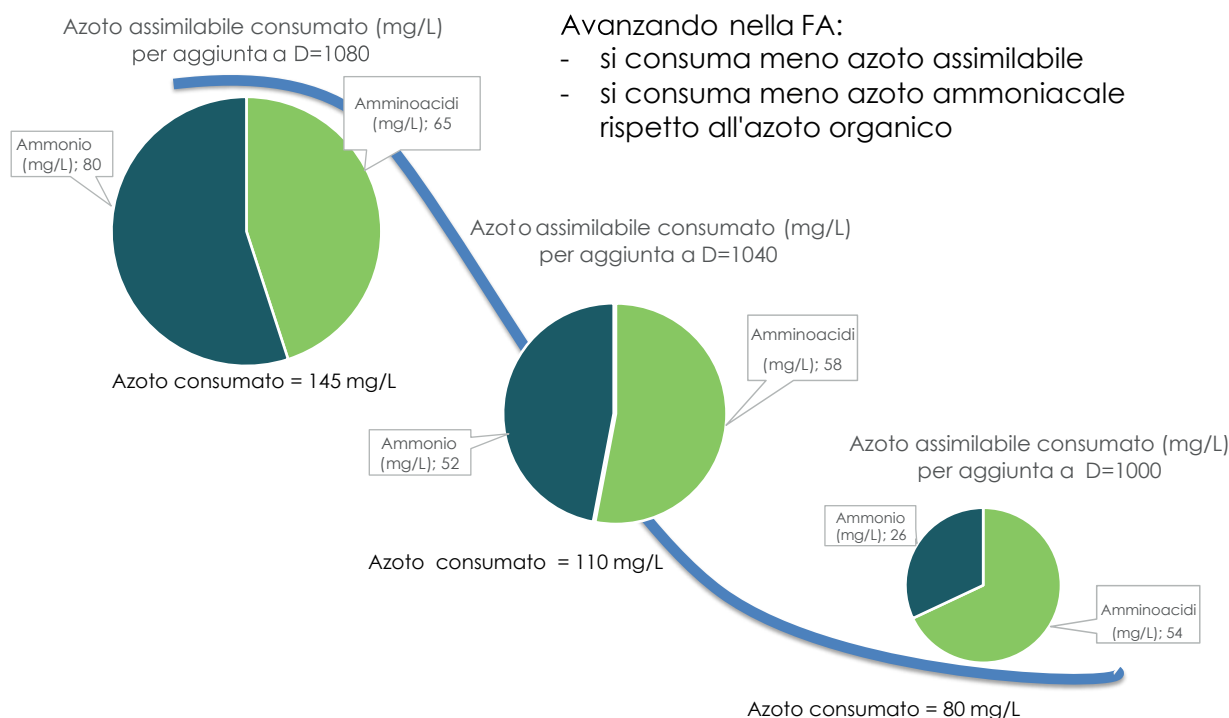
- Autolisato di lievito (*Saccharomyces cerevisiae*): contenuto di azoto organico <11,5% di sostanza secca (equivalente in azoto) e contenuto di amminoacidi compreso tra il 10% e il 20% di sostanza secca (equivalente in glicina).
- Pareti cellulari del lievito (*Saccharomyces cerevisiae*).

CONFEZIONAMENTO E STOCCAGGIO

- Sacchi da 1 kg e 15 kg.

ACTIVIT SAFE™

Alla fine della fermentazione alcolica, solo l'azoto amminico conserva ancora un'efficacia nutrizionale.



ACTIVIT SAFE™ rappresenta un nutriente la cui forma di azoto assimilabile (solo amminico) è ottimale per la sua assimilazione a fine fermentazione. L'aggiunta di azoto ammoniacale in questa fase infatti, non è efficace.

ACTIVIT SAFE™ aiuta così la popolazione dei lieviti ad attivare il proprio metabolismo per il consumo di zuccheri in caso di rallentamenti o condizioni difficili, o se non fosse possibile assumere precocemente il fabbisogno in azoto ideale.

Alla fine della fermentazione alcolica, gli acidi grassi a catena corta rappresentano una minaccia.

Con l'accumulo di alcol e soprattutto in situazione di carenza di azoto, i lieviti di fermentazione rilasciano, come reazione allo stress, acidi grassi a catena corta (esanoico, ottanoico e decanoico). Queste tossine sono negative per la sopravvivenza di *Saccharomyces cerevisiae*, ma anche dei batteri lattici e possono causare varie difficoltà di fermentazione, arrivando talvolta fino a provocare arresti fermentativi.

ACTIVIT SAFE™ permette da un lato di limitare lo stress, dall'altro di neutralizzare per assorbimento alcune di queste tossine sulle proprie pareti cellulari. La sua incorporazione a due terzi della fermentazione, ossia proprio nel momento in cui l'accumulo di questi composti è massimo, permette di ridurne l'azione dannosa.