

ACTIVIT READY CH™

OTTIMIZZAZIONE DELLA FERMENTAZIONE

Fonte liquida di azoto biodisponibile amminico, conforme alla normativa biologica UE

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

ACTIVIT READY CH™ è un attivatore di fermentazione derivato da un autolisato di lievito, estremamente ricco d'azoto. Questo attivatore al 100% amminico fornisce aminoacidi, piccoli peptidi e fattori di resistenza allo stress che vengono assorbiti dal lievito durante la fermentazione alcolica.

ACTIVIT READY CH™ assicura una fermentazione alcolica regolare (a differenza dei sali di ammonio) e una conclusione affidabile della fermentazione. Inoltre, contribuisce alla qualità organolettica dei vini e riduce il rischio di produzione di composti solforati, limitando il rischio di sovrappopolazione del lievito. La sua forma liquida pronta all'uso lo rende facile da utilizzare, specialmente nelle linee di produzione automatizzate.

ACTIVIT READY CH™ non è stabilizzato con acido malico, rendendolo adatto all'uso nella vinificazione BIO, secondo le normative UE.

APPLICAZIONE E PRECAUZIONI PER L'USO

Dosaggio: 40 to 50 mL/hL in funzione delle condizioni operative.

Si consiglia generalmente di incorporare **ACTIVIT READY CH™** in due fasi:

- Subito dopo l'inoculo del lievito
- Ad 1/3 della fermentazione alcolica (quando il mosto ha perso 30-40 punti di densità specifica)

Carenza di azoto assimilabile nel mosto	Integrazione di lievito	Integrazione ad 1/3 della FA (perdita di 30-40 punti di densità)
Forte	ACTIVIT READY CH (20 mL/hL)	ACTIVIT READY CH (30 mL/hL) + DAP
Media	ACTIVIT READY CH (20 mL/hL)	ACTIVIT READY CH (30 mL/hL)
Bassa	ACTIVIT READY CH (10 mL/hL)	ACTIVIT READY CH (20-30 mL/hL)

CARATTERISTICHE

Composizione:

- Autolisato di lievito (*Saccharomyces cerevisiae*): contenuto di azoto organico < 11.5 % di sostanza secca (azoto equivalente) e contenuto in aminoacidi tra il 10 % e il 20 % di sostanza secca (glicina equivalente)

FORMATI E CONSERVAZIONE

10 kg, 350 kg

Conservare in un luogo asciutto, privo di odori e ben ventilato, tra i 5 e i 25 °C, lontano dalla luce. Si consiglia di utilizzare il prodotto entro 1 anno dalla data di produzione e di mantenerlo nelle condizioni di conservazione specificate.