

ACTIPROTECT EXPRESS™

OPTIMIZACIÓN DE LA FERMENTACIÓN

Simplificación drástica de la siembra sin compromiso para la seguridad fermentativa y la revelación aromática.

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

ACTIPROTECT EXPRESS™ es un protector de levadura innovador, extremadamente rico en esteroides de levadura, cuya forma microaglomerada permite simplificar significativamente el proceso de siembra conservando las capacidades de la cepa de levadura.

En efecto, su humectabilidad excepcional permite una resuspensión acelerada, también con menos pulverulencia y sin necesidad de calentar el agua previamente.

La biodisponibilidad optimizada de los factores de supervivencia proporcionados por **ACTIPROTECT EXPRESS™** hace que la levadura sea tolerante a una amplia gama de condiciones de rehidratación :

- En agua a temperatura ambiente (> 15 °C), sin necesidad de calentar a 37 °C.
- Durante tan solo 15 minutos, sin necesidad de aclimatar la levadura a la fría temperatura del mosto a inocular.

Más allá de esta simplificación de la siembra, **ACTIPROTECT EXPRESS™** conserva todas las cualidades de un protector de 3ª generación de tipo ACTIPROTECT ROSÉ™ del que se deriva : seguridad fermentativa y revelación aromática mejoradas, especialmente en condiciones agresivas (clarificación reforzada de los zumos, bajas y altas temperaturas, vinificaciones en condiciones reductoras, altas concentraciones de etanol...).

↓ MODO Y PRECAUCIONES DE EMPLEO

Dosis : 30 g/hL.

Resuspender **ACTIPROTECT EXPRESS™** agitando ligeramente en 10 veces su peso de agua del grifo a temperatura ambiente (>15 °C). Incorporar la levadura seleccionada, agitar suavemente y esperar 15 minutos. Incorporar al mosto y homogeneizar mediante un remontado.

↓ CARACTERÍSTICAS

Composición :

- Autolisado de levadura [*Saccharomyces cerevisiae*] contenido de nitrógeno orgánico <11,5 % de materia seca (equivalente de nitrógeno) y contenido de aminoácidos entre el 10 % y el 20 % de materia seca (equivalente de glicina).
- Levaduras inactivadas [*Saccharomyces cerevisiae*] contenido de nitrógeno orgánico <9,5 % de materia seca (equivalente de nitrógeno).

↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

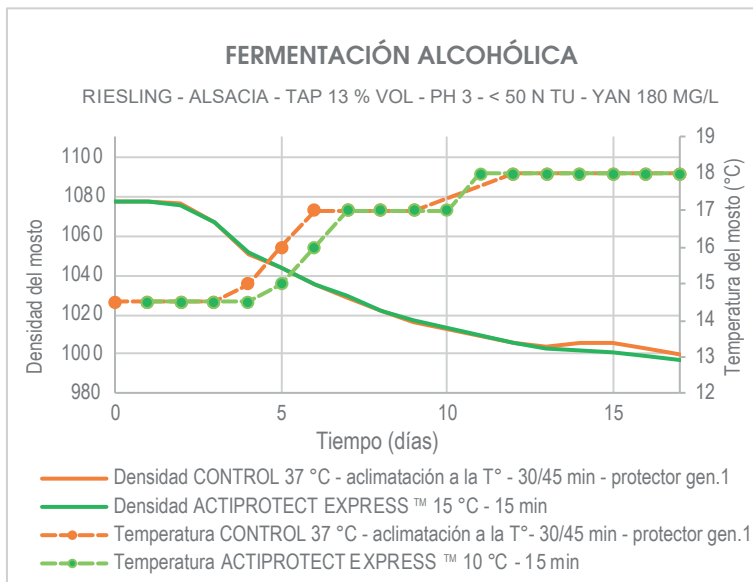
- Bolsas de 1 kg, 15 kg.

Almacenar en un lugar seco y libre de olores, entre 5 y 25 °C. Una vez abierta la bolsita, el producto debe utilizarse rápidamente y no puede conservarse. Una vez preparada, la formulación se utiliza durante el día.

ACTIPROTECT EXPRESS™

Simplificación drástica de la siembra sin compromiso para la seguridad fermentativa y la revelación aromática.

UNA SIMPLIFICACIÓN DEL PROCESO, UN INCREMENTO DE LA SEGURIDAD FERMENTATIVA



Tanto si se compara con una levadura rehidratada sola como si se acompaña de un protector de 1ª, 2ª o 3ª generación*, el protocolo simplificado por **ACTIPROTECT EXPRESS™** garantiza una cinética de fermentación igual o incluso más segura.

Y esto, sin tener que usar agua caliente ni que aclimatar la levadura a la temperatura del mosto, incluso frío.

El uso de **ACTIPROTECT EXPRESS™** se impone también de forme natural durante siembras en línea para facilitar el proceso.

ACTIPROTECT EXPRESS™ responde a las necesidades de las bodegas para simplificar y asegurar el trabajo en bodega y en particular la siembra, sin comprometer la calidad de las fermentaciones, sino todo lo contrario.

UNA CALIDAD SENSORIAL MEJOR EXPRESADA

Grazias a su riqueza en esteroleos biodisponibles, **ACTIPROTECT EXPRESS™** asegura a la levadura un mejor funcionamiento membranario de integración de los precursores de aromas.

De este modo, la levadura puede expresar con mayor eficiencia el potencial aromático de las uvas, la variedad de uva y el terruño.

* Los protectores de levaduras se pueden clasificar según su riqueza en esteroleos. Así, **ACTIPROTECT+™** es un protector de segunda generación mientras que **ACTIPROTECT ROSE™** pertenece a la 3ª generación lo que permitió formular **ACTIPROTECT EXPRESS™**.

