

ACTIPROTECT EXPRESS™

OPTIMISATION DE LA FERMENTATION

Simplification drastique du levurage sans compromis pour la sécurité fermentaire et la révélation aromatique.

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

ACTIPROTECT EXPRESS™ est un protecteur de levure novateur, extrêmement riche en stérols levuriens, dont la forme micro-agglomérée permet de simplifier significativement le procédé de levurage tout en conservant les capacités de la souche de levure.

En effet, sa mouillabilité exceptionnelle autorise une remise en suspension accélérée, avec également moins de pulvérulence, et sans nécessité de chauffer l'eau au préalable.

La biodisponibilité optimisée des facteurs de survie fournis par **ACTIPROTECT EXPRESS™** rend la levure tolérante à une large gamme de conditions de réhydratation :

- Dans de l'eau à température ambiante (> 15 °C), sans nécessité de chauffer à 37 °C.
- Pendant seulement 15 minutes, sans avoir besoin d'acclimater le levain à la température froide du moût à inoculer.

Au-delà de cette simplification du levurage, **ACTIPROTECT EXPRESS™** conserve toutes les qualités d'un protecteur de 3^{ème} génération type ACTIPROTECT ROSÉ™ dont il est issu : sécurité fermentaire et révélation aromatique améliorées, notamment en conditions agressives (clarification poussée des jus, basses et hautes températures, vinifications en conditions réductrices, concentrations élevées en éthanol...).

↓ MISE EN ŒUVRE ET PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Dose d'emploi : 30 g/hL.

Remettre **ACTIPROTECT EXPRESS™** en suspension en agitant légèrement dans 10 fois son poids d'eau du robinet à température ambiante (>15 °C). Incorporer la levure sélectionnée, agiter doucement et attendre 15 minutes. Incorporer au moût et homogénéiser par un remontage.

↓ CARACTÉRISTIQUES

Composition :

- Autolysat de levure (*Saccharomyces cerevisiae*) : teneur en azote organique < 11,5 % de matière sèche (équivalent azote) et teneur en acides aminés comprise entre 10 % et 20 % de la matière sèche (équivalent glycine).
- Levures inactivées (*Saccharomyces cerevisiae*) : teneur en azote organique < 9,5 % de matière sèche (équivalent azote).

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

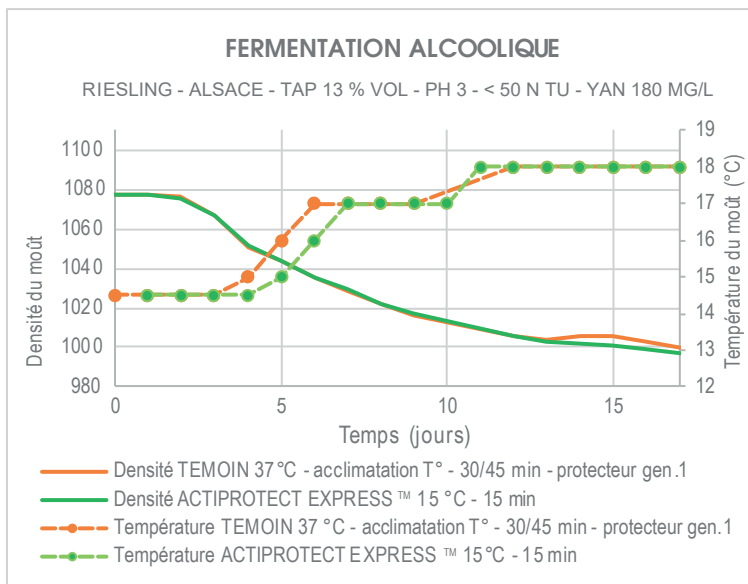
- Sacs de 1 kg, 15 kg.

A stocker dans un endroit sec et exempt d'odeurs, entre 5 et 25 °C. Une fois le sachet ouvert, le produit doit être utilisé rapidement et ne peut être conservé. Une fois préparée, la formulation s'utilise dans la journée.

ACTIPROTECT EXPRESS™

Simplification drastique du levurage sans compromis pour la sécurité fermentaire et la révélation aromatique.

UNE SIMPLIFICATION DU PROCESS, UN GAIN EN SÉCURITÉ FERMENTAIRE



Que ce soit en comparaison d'une levure réhydratée seule ou accompagnée d'un protecteur de 1^{ère}, 2^{nde} ou 3^{ème} génération*, le protocole simplifié par **ACTIPROTECT EXPRESS™** garantit une cinétique fermentaire tout autant voire davantage sécurisée.

Et ceci, sans avoir à utiliser de l'eau chaude, ni à acclimater le levain à la température du moût, même froid.

L'emploi d'**ACTIPROTECT EXPRESS™** s'impose aussi naturellement lors des levurages en ligne pour faciliter le process.

ACTIPROTECT EXPRESS™ répond aux besoins des caves de simplifier et sécuriser le travail au chai et notamment le levurage, sans compromettre la qualité des fermentations, bien au contraire.

UNE QUALITÉ SENSORIELLE MIEUX EXPRIMÉE

Grâce à sa richesse en stérols biodisponibles, **ACTIPROTECT EXPRESS™** assure à la levure un meilleur fonctionnement membranaire d'intégration des précurseurs d'arômes.

La levure peut ainsi exprimer plus efficacement le potentiel aromatique des raisins, du cépage et du terroir.

* Les protecteurs de levures peuvent être classés selon leur richesse en stérols. Ainsi, **ACTIPROTECT+™** est un protecteur de seconde génération tandis qu'**ACTIPROTECT ROSE™** appartient à la 3^{ème} génération qui a permis de formuler **ACTIPROTECT EXPRESS™**.

