

ACTIVIT NAT

GÄRUNGSAKTIVATOR

↓ OENOLOGISCHE ANWENDUNG

ACTIVIT NAT ist ein Gärungsaktivator, der ausschließlich aus inaktiven Hefen besteht. Dieser Aktivator ist 100 % ig organisch und sorgt für Aminosäuren, kleine Peptide und Faktoren des Stresswiderstands, die während der Dauer der Alkoholgärung von den Hefen absorbiert werden.

ACTIVIT NAT ermöglicht so eine harmonische Alkoholgärung (im Gegensatz zu Ammoniumsalzen) und eine feine, klare Alkoholgärung.

ACTIVIT NAT trägt ebenfalls zur organoleptischen Qualität der Weine bei und begrenzt das Risiko der Bildung von Schefelverbindungen.

Dieser Aktivator ist für Moste mit schwacher und mäßiger Stickstoffkarenz bestimmt. Er hellt nicht die Stickstoffkarenzen der ganz besonders schwachen Moste auf.

↓ DURCHFÜHRUNG

Lösen Sie **ACTIVIT NAT** in der 10-fachen Menge seines Gewichts in Most oder Wein auf und geben Sie die Mischung zum Bottich.

Führen Sie zum Homogenisieren eine Umwälzung mit Belüftung durch.

↓ DOSAGE

- 40 g/hL

Es wird empfohlen, den Aktivator auf 2 Mal zuzugeben :

- 1 Zugabe von 20 g/hL bei Most
- 1 Zugabe von 20 g/hL zum ersten Drittel der Alkoholgärung

↓ PACKUNGSGRÖÖE UND LAGERUNG

- In Säcken zu 1 kg, 5 kg und, 25 kg.

Das optimale Verwendungsdatum von **ACTIVIT NAT** in seiner Originalverpackung ist auf dem Etikett angegeben.

In einem trockenen, geruchsfreien Raum bei weniger als 25 °C lagern.