

# ACTIVIT SAFE™

## OPTIMISATION DE LA FERMENTATION

**Nutriment détoxifiant 100% organique, spécifique pour fin de fermentation**

### ↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Le moment optimal d'incorporation de nutriment azoté se situe en fin de phase de croissance (au tiers de la fermentation alcoolique), voire en début de fermentation dans certains cas spécifiques. Cependant, il existe des situations où un apport en fin de fermentation alcoolique peut se révéler utile :

- En cas de sous-estimation de l'azote assimilable initial du moût,
- En cas de fermentation alcoolique trop rapide, pour lesquelles l'ajout au tiers de la FA est difficile à réaliser
- En cas de fermentation alcoolique en ralentissement ou languissante
- Plus généralement en cas de conditions difficiles (température trop faible ou trop élevée, alcool élevé).

**ACTIVIT SAFE™** est un nutriment composé d'un autolysat de levure riche en azote aminé (forme d'azote la mieux assimilée à ce moment de la fermentation) et de parois de levure permettant d'adsorber les toxines inhibitrices accumulées durant la fermentation.

### ↓ MISE EN OEUVRE ET PRECAUTIONS D'EMPLOI

Dose maximale légale : 65 g/hL.

Dose d'emploi usuelle et protocole : 20 à 40 g/hL selon les conditions, lorsque le moût atteint 1020-1010 de masse volumique (2/3 de fermentation) :

- 20 g/hL en préventif si les conditions sont difficiles.
- 40 g/hL si fermentation alcoolique en ralentissement ou si aucun apport nutritionnel n'a pu être effectué plus tôt durant la fermentation.

Remettre **ACTIVIT SAFE™** en suspension en agitant rapidement dans 10 fois son volume d'eau tiède ou de moût. Après incorporation, bien homogénéiser le moût par un remontage à l'abri de l'air. Une fois préparée, la formulation s'utilise dans la journée.

### ↓ 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).
- Enveloppes cellulaires de levures (*Saccharomyces cerevisiae*).

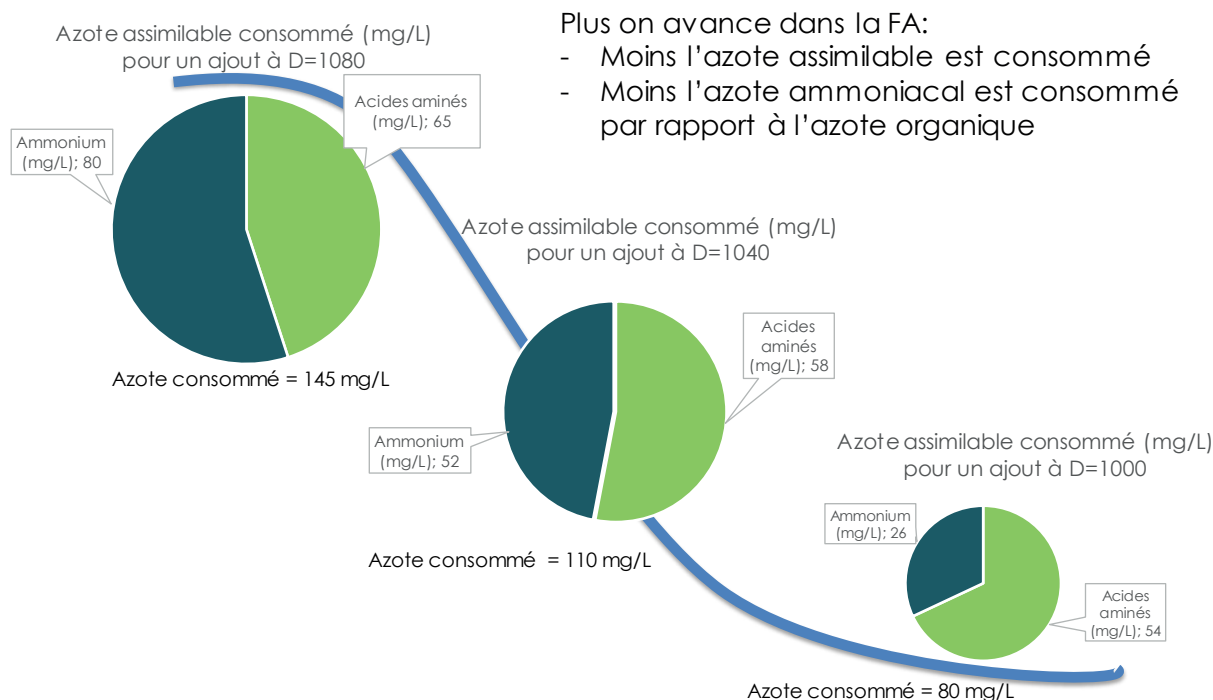
### ↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sacs de 1 kg, 5 kg et 15 kg.

À 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.

# ACTIVIT SAFE™

**En fin de fermentation alcoolique, seul l'azote aminé conserve une efficacité nutritionnelle.**



**ACTIVIT SAFE™** représente un nutriment dont la forme d'azote assimilable (uniquement aminée) est optimale pour son assimilation en fin de fermentation. Un ajout d'azote ammoniacal à ce stade est très peu efficace. **ACTIVIT SAFE™** permet ainsi d'aider la population levurienne à activer sa consommation de sucres en cas de ralentissement ou de conditions difficiles, ou si l'apport recommandé à un stade plus précoce n'a pu être réalisé.

**En fin de fermentation alcoolique, les acides gras à chaîne courte représentent une menace.**

Avec l'accumulation d'alcool et d'autant plus en situation de carence azotée, les levures fermentaires libèrent, en réaction au stress, des acides gras à chaîne courte (acides hexanoïque, octanoïque et décanoïque). Ces toxines sont négatives pour la survie de *Saccharomyces cerevisiae* mais aussi des bactéries lactiques et peuvent ainsi entraîner différentes difficultés fermentaires, allant parfois jusqu'à l'arrêt de fermentation.

**ACTIVIT SAFE™** permet d'une part de limiter les stress, d'autre part de neutraliser par adsorption une partie de ces toxines sur ses parois cellulaires. Son incorporation aux deux tiers de la fermentation correspond au moment où l'accumulation de ces composés est maximale et prend donc tout son sens pour en diminuer l'action néfaste.