

ACTICLEAN

OPTIMIZACIÓN DE LA FERMENTACIÓN

Desintoxicante

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

ACTICLEAN está compuesto de levaduras inactivadas y soporte inerte.

ACTICLEAN aporta a las levaduras los elementos necesarios para un desarrollo y una actividad óptima durante todas las fases fermentarias.

Su acción combinada, sobre el medio (mosto-vino) y sobre los microorganismos permite reducir significativamente los problemas con relación a la consumición de azúcares, y las interrupciones de fermentación.

Las levaduras inactivadas, limitan las eventuales carencia, en nitrógeno asimilable y en vitaminas, ligadas a un empobrecimiento del medio.

Favorecen la desintoxicación del medio gracias a una adsorción de los compuestos inhibidores de la fermentación (como los ácidos grasos de cadena media o los residuos de productos fitosanitarios), y puede mostrar igualmente interés en caso de arranque lento de la fermentación maloláctica.

Las levaduras inactivadas aportan también de manera controlada factores de sobrevida permitiendo aumentar notablemente la resistencia de las levaduras con respecto al alcohol.

Los soportes inertes limitan la decantación de los fangos finos, lo que asegura una máxima difusión de todos los elementos añadidos.

↓ MODO DE EMPLEO

Incorporar **ACTICLEAN** en solución en 10 veces su peso en mosto o de vino a tratar.

Utilizar un sistema de distribución de clarificantes para asegurar una incorporación fácil y homogénea de **ACTICLEAN** en el mosto o en el vino.

↓ DOSIS DE EMPLEO

- En tratamiento de mostos : de 25 a 50 g/hL
- En interrupciones de fermentación : de 40 a 60 g/hL incorporar en el vino antes de la introducción del pie de cuba
- En caso de fermentación maloláctica lenta : de 20 a 40 g/hL

↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 1 kg, 5 kg y 20 kg

Conservar en lugar seco, sin olores, a temperatura entre 5 y 25°C.

La fecha óptima de utilización de **ACTICLEAN** en su embalaje de origen está indicada en la etiqueta del producto.