

# ACTIPROTECT +™

## OPTIMISATION DE LA FERMENTATION

Protecteur de levures riche en stérols.

### ↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Ajouté dans l'eau de réhydratation des levures actives, **ACTIPROTECT+™** y libère naturellement des micelles renfermant des stérols spécifiques. Ces structures possèdent une forte affinité avec la membrane lipidique des levures, ce qui permet l'incorporation rapide des stérols dans cette membrane.

Les levures sont ainsi renforcées, plus résistantes au choc osmotique, à l'acidité du moût et à l'éthanol en fin de fermentation. **ACTIPROTECT+™** leur confère un avantage concurrentiel par rapport aux levures indigènes.

La levure peut exprimer tout son potentiel. Moins stressée, elle produit moins d'acidité volatile et de composés soufrés malodorants lors de la fermentation alcoolique.

De par l'abondance de sa composition en stérols spécifiques, **ACTIPROTECT+™** est un véritable protecteur de levures.

### ↓ MISE EN ŒUVRE ET PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Dosage : 1 kg de **ACTIPROTECT+™** / 1 kg de levures. Recommandation minimale : 20 g/hL.

Incorporez **ACTIPROTECT+™** au milieu de réhydratation de vos levures, avant d'ajouter celles-ci.

Mélanger 1 kg de **ACTIPROTECT+™** dans 10 L d'eau à 43 °C.

Laisser la température redescendre entre 35 et 40 °C (dans le cas de levures *S. cerevisiae*) avant d'incorporer les levures sèches actives à ce levain.

Acclimater progressivement le levain à la température du moût par ajouts successifs de moût au levain, puis ensemercer le moût lorsque la différence de température entre celui-ci et le levain est inférieure à 10 °C.

L'utilisation de **ACTIPROTECT+™** est recommandée entre autres dans ces cas :

Paramètres	Valeurs
Turbidité du moût après débouillage	< 80 NTU
Température de fermentation (même ponctuelle)	< 16 °C ou >28 °C
Alcool potentiel à produire	>13,5 % vol
Levure utilisée	Sensible à l'alcool ou aux basses températures
Oxygénation du moût en fermentation	< 7 mg d'O <sub>2</sub> par litre de moût

### ↓ 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).

Préparation solide contenant des insolubles.

### ↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sacs de 1 kg, 25 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.