

ACTIVIT

GÄRUNGSAKTIVATOR

Gesetzliche Höchstmenge : 60 g/hL

↓ OENOLOGISCHE ANWENDUNG

ACTIVIT ist ein aus Ammoniumsalzen, inaktivierten Hefen und Thiamin bestehender Aktivator für die Gärung, der zur Vorbeugung von verzögerten Gärprozessen und Gärstopps durch Stickstoffmangel im Most dient.

Durch Zugabe von **ACTIVIT** wird dem Most der assimilierbare Stickstoff (Ammoniakstickstoff und Aminosäuren), der zur Vermehrung der Hefen und zu ihrer Aktivhaltung während des gesamten Gärprozesses notwendig ist, zugeführt.

Die inaktivierten Hefen wirken entgiftend, indem sie die gärungshemmenden Fettsäuren (C8 – C12) adsorbieren. Außerdem bringen sie Sterine, langkettige Fettsäuren und Elemente zur Erhöhung der Hefen-Resistenz ein.

Thiamin ist für das Wachstum der Hefen erforderlich. Ein Mangel an diesem Vitamin kann eine Verlangsamung der Gärung oder sogar einen Gärstopp verursachen.

↓ DURCHFÜHRUNG

ACTIVIT mit der 10fachen Gewichtsmenge an Most oder Wein verdünnen und die Mischung in den Gärbehälter geben.

Zur Homogenisierung unter Luftzufuhr umpumpen.

↓ DOSAGE

- Vorbeugende Anwendung :
 - Zugabe zum Most : 20 bis 40 g/hL
 - Während der Gärung : 20 bis 40 g/hL
(unter Luftzufuhr für eine bessere Synthese der Sterine)
- Wiederaufnahme der Gärung :
40 bis 50 g/hL, vor dem Zusatz der Hefe zum Wein zugeben

↓ PACKUNGSGRÖÖE UND LAGERUNG

- In Säcken zu 1 kg, 5 kg und 25 kg erhältlich.
- Das Haltbarkeitsdatum von **ACTIVIT** bei ungeöffneter Verpackung ist auf dem Etikett angegeben.
- An einem trockenen, geruchsfreien Ort bei unter 25 °C lagern