

# ACTIVIT NAT

## OPTIMIZACIÓN DE LA FERMENTACIÓN

### ↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

**ACTIVIT NAT** es un activador de fermentación constituido exclusivamente por levaduras inactivadas. Este activador 100% orgánico aporta aminoácidos, pequeños péptidos y factores de resistencia al estrés que son absorbidos por las levaduras a lo largo de toda la fermentación alcohólica.

**ACTIVIT NAT** permite así una fermentación alcohólica armoniosa (al contrario de las sales de amonio) y un final de fermentación alcohólica seguro.

**ACTIVIT NAT** contribuye también a la calidad organoléptica de los vinos y limita el riesgo de producción de compuestos sulfurados.

Este activador se utiliza en los mostos con carencias nitrogenadas de bajas a moderadas. No palia las carencias de nitrógeno de los mostos particularmente deficientes.

### ↓ MODO DE EMPLEO

Poner **ACTIVIT NAT** en solución en 10 veces su peso en mosto o en vino e incorporar la mezcla al depósito.

Efectuar un remontado con aireación para homogeneizar.

### ↓ DOSIS DE EMPLEO

- 40 g/hL

Se recomienda añadir el activador en dos adiciones :

- 1 aporte de 20 g/hL en el mosto
- 1 aporte de 20 g/hL en el primer tercio de la fermentación alcohólica.

### ↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En sacos de 1 kg, 5 kg, 25 kg.

La fecha óptima de utilización de **ACTIVIT NAT** en su envase original está indicada en la etiqueta.

Consérvese en lugar seco, libre de olores a temperatura entre 5 y 25°C.