

ACTIVIT NAT

OPTIMISATION DE LA FERMENTATION

Nutriment azoté 100% organique, pour réguler harmonieusement la fermentation alcoolique

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

ACTIVIT NAT est un activateur de fermentation constitué principalement d'autolysats de levures extrêmement riches en azote. Cet activateur 100% organique apporte des acides aminés, des petits peptides et des facteurs de résistance aux stress qui seront absorbés par les levures tout au long de la fermentation alcoolique.

ACTIVIT NAT permet ainsi une fermentation alcoolique régulière [au contraire des sels d'ammonium] et une fin de fermentation alcoolique franche.

ACTIVIT NAT contribue également à la qualité organoleptique des vins et limite le risque de production de composés soufrés en limitant les risques de surpopulation levurienne.

Cet activateur est destiné aux moûts avec des carences azotées faibles ou modérées. Il ne pallie pas, utilisé seul, aux carences en azote des moûts particulièrement déficients.

↓ MISE EN OEUVRE ET PRECAUTIONS D'EMPLOI

Dosage usuel : 10 à 40 g/hL selon, entre autres, l'azote assimilable du moût, la souche de levure utilisée, la concentration en sucres à fermenter et l'objectif-produit.

Il est généralement conseillé d'ajouter **ACTIVIT NAT** en deux fois :

- Juste après levurage
- Au 1/3 de la fermentation alcoolique

En cas de carence importante, compléter avec un nutriment complexe ou du phosphate diammonique (DAP) au 1/3 de la fermentation alcoolique.

Remettre **ACTIVIT NAT** en suspension dans 10 fois son volume d'eau ou de moût. Après incorporation, bien homogénéiser le moût par un remontage ou un bâtonnage.

Carence du moût en azote assimilable	Complémentation au levurage	Complémentation au 1/3 de la FA (perte de 30 à 40 points de densité)
Forte	ACTIVIT NAT ou ACTIVIT 0 (20 g/hL)	ACTIVIT NAT (20 g/hL) + DAP
Moyenne	ACTIVIT NAT ou ACTIVIT 0 (10 g/hL)	ACTIVIT NAT (10 à 30 g/hL)
Faible	ACTIVIT NAT ou ACTIVIT 0 (10 g/hL)	ACTIVIT NAT (10 g/hL)

↓ 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 1kg, 5kg.

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.