

# ACTIVIT O

## OPTIMIZACIÓN DE LA FERMENTACIÓN

**Nutriente completo 100% orgánico para una fermentación de alta calidad**

Dosis límite legal autorizada ( debido a la presencia de tiamina): 40 g/hL

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

**ACTIVIT O** es un nutriente compuesto por nitrógeno exclusivamente orgánico y rico en tiamina. A base de levaduras inactivas, aporta los minerales y las vitaminas necesarios para las levaduras.

**ACTIVIT O** regula además el crecimiento de las levaduras al posibilitar que se alcance una biomasa suficiente para realizar la fermentación alcohólica y evitar los fenómenos de superpoblación, fuente de problemas fermentativos y desarrollo de olores azufrados. Se optimiza así el estado fisiológico de cada célula de la levadura.

**ACTIVIT O** también favorece la expresión aromática :

- fermentativa, a través del aporte directo de ácidos aminados, fuente de ésteres afrutados y florales,
- varietal, evitando la inhibición de la revelación de tioles afrutados causada por el exceso de sales de amonio.

**ACTIVIT O** limita la producción de SO<sub>2</sub> observado en algunas ocasiones con el uso de sales de amonio y además refuerza la eficacia del sulfitado gracias a la presencia de la tiamina que limita los fenómenos de combinación.

Utilizado para la elaboración de vinos orgánicos<sup>(1)</sup>, **ACTIVIT O** responde a las exigencias nutricionales de la levadura y a los objetivos de la calidad sensorial de los vinos, aunque también al espíritu de una vinificación planificada y natural y de una enología más preventiva que paliativa.

### DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO

- 10 a 40 g/hL según el nitrógeno asimilable del mosto, la cepa de levadura empleada, la concentración de azúcares a fermentar y el objetivo establecido.

Generalmente se aconseja el agregado de **ACTIVIT O** en dos partes: inmediatamente después de la adición de levaduras al depósito y en el primer tercio de la fermentación alcohólica. En caso de presentarse una carencia importante, completar con FOSFATO DIAMÓNICO(DAP) en el primer tercio de la fermentación alcohólica.

Colocar **ACTIVIT O** en suspensión en agua o mosto 10 veces mayor a su volumen. Después de su adición, homogeneizar bien el mosto para proceder a un remontaje o un removido.

Carencia de mosto en nitrógeno asimilable	Complementación de la adición de levaduras	Complementación en 1/3 de la FA (pérdida de 30 a 40 puntos de densidad)
Fuerte	ACTIVIT O (20 g/hL)	ACTIVIT O (20 g/hL) + DAP
Medio	ACTIVIT O (10 g/hL)	ACTIVIT O (10 à 30 g/hL)
Elevado	ACTIVIT O (10 g/hL)	ACTIVIT O (10 g/hL)

### CARACTERÍSTICAS

- Origen : *Saccharomyces cerevisiae*, clorhidrato de tiamina.
- Preparado sólido con presencia de partículas insolubles

### ENVASE Y CONSERVACIÓN

- Sachet de 1 kg

Almacenar en lugar seco a temperatura ambiente, libre de olores. Una vez abierto, el producto debe ser utilizado rápidamente y no se puede volver a almacenar. Una vez preparada, la formulación debe ser utilizada en el día.

(1) De acuerdo con la reglamentación UE n°203/2012, Anexo VIII bis que modifica al reglamento CE n°889/2008, cuyo contenido indica modalidades de aplicación del reglamento CE n°834/2007 del Consejo en todo lo que concierne a los vinos orgánicos. Queda bajo su responsabilidad recabar información ante su organismo certificador a fin de verificar la conformidad de este producto con las normas. La presente es una interpretación lo más precisa posible de la reglamentación vigente. IOC no podrá en ningún caso ser considerado responsable por un error de apreciación o por cualquier daño relacionado con la utilización de este producto, sin otra verificación previa.

# ACTIVIT O

El nutriente indispensable que permite la expresión del potencial aromático de la uva

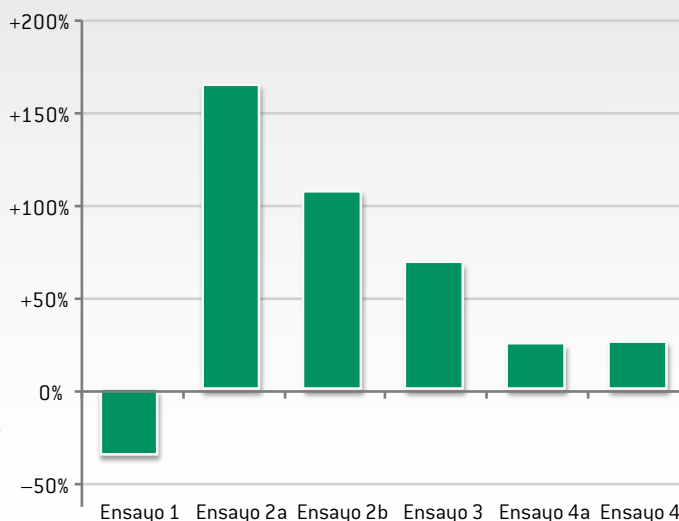
Trabajos recientes han puesto en evidencia un fenómeno de inhibición de la liberación de los tioles varietales cuando la levadura enfrenta un exceso de nitrógeno amoniacal. La entrada de los precursores de tioles dentro de la célula de la levadura efectivamente es reprimida.

Asimismo, durante nuestros ensayos hemos constatado que, en comparación con el uso del FOSFATO DIAMONICO (DAP), la nutrición con **ACTIVIT O** favorece de manera notable la revelación de 3SH, tiol afrutado, responsable de la notas cítricas y maracuyá.

Además ciertos ésteres afrutados y florales han tenido mejor expresión con la nutrición orgánica.

Variaciones de las concentraciones de los compuestos aromáticos obtenidos con la nutrición orgánica en comparación con aquellas obtenidas con la

**Tiol afrutado 3SH: beneficios obtenidos con la nutrición orgánica en comparación con el DAP**



Ensayos en sauvignon - Centro - levadura IOC REVELATION THIOLS – agregado de tiamina - cosecha 2010 y 2012

## La superpoblación, primer indicio de la mala nutrición de las levaduras

El nitrógeno amoniacal, o mineral, es asimilado por la levadura en algunas horas. Al comienzo de la fermentación, la adición de nitrógeno amoniacal es susceptible de provocar una superpoblación de levaduras. Para alimentarse, esta biomasa gigante va a consumir rápidamente los nutrientes del mosto induciendo una carencia perjudicial. En efecto, la levadura va a utilizar sus propios ácidos aminado azufrados y provocar la aparición de olores azufrados. Toda adición suplementaria de nitrógeno amoniacal durante esta fase no hará más que incrementar este fenómeno de superpoblación. El nitrógeno orgánico está constituido por distintos ácidos aminados asimilados de manera lenta y regular por la levadura. Así el aporte de **ACTIVIT O** permite luchar contra los problemas de superpoblación y de carencia inducida.

