

ACTIVIT SAFE™

OPTIMIZACIÓN DE LA FERMENTACIÓN

Nutriente detoxificante 100 % orgánico, específico para el final de la fermentación

APLICACIONES ENOLÓGICAS

El momento óptimo para incorporar el nutriente orgánico es al final de la fase de crecimiento (en el primer tercio de la fermentación alcohólica), o incluso al inicio de la fermentación en algunos casos concretos. Sin embargo, hay algunas situaciones en las que puede ser útil un aporte al final de la fermentación alcohólica :

- En caso de déficit de nitrógeno asimilable inicial del mosto.
- En el caso que la fermentación alcohólica se realice demasiado rápida, y la adición en el primer tercio de la FA sea difícil de realizar.
- En caso de ralentización o declive de la fermentación alcohólica.
- En general en caso de condiciones difíciles (temperatura demasiado baja o demasiado alta, alcohol elevado).

ACTIVIT SAFE™ es un nutriente compuesto por un autolisado de levadura rico en nitrógeno aminado (la forma de nitrógeno mejor asimilada en este momento de la fermentación) y paredes de levadura que adsorben toxinas inhibitoras, acumuladas durante la fermentación.

APLICACIÓN Y MODO DE EMPLEO

Dosis máxima autorizada : 65 g/hL.

Dosis de empleo habitual y protocolo: 20 a 40 g/hL según las condiciones, cuando el mosto alcanza una densidad de 1020-1010 (2/3 de la fermentación) :

- 20 g/hL como medida preventiva si las condiciones son difíciles.
- 40 g/hL si se ralentiza la fermentación alcohólica o si no se ha podido realizar ningún aporte nutricional durante la fermentación.

Suspender **ACTIVIT SAFE™** agitando rápidamente en 10 veces su volumen en agua tibia o mosto.

Tras la incorporación, mezclar bien el mosto mediante un remontado protegido del aire. Una vez preparada, la formulación ha de usarse en el mismo día.

CARACTERÍSTICAS

Composición :

- Autolisado de levadura (*Saccharomyces cerevisiae*) : contenido en nitrógeno orgánico < 11,5 % de materia seca (equivalente en nitrógeno) y contenido en aminoácidos entre 10 % y 20 % de la materia seca (equivalente en glicina).
- Corteza de levadura (*Saccharomyces cerevisiae*).

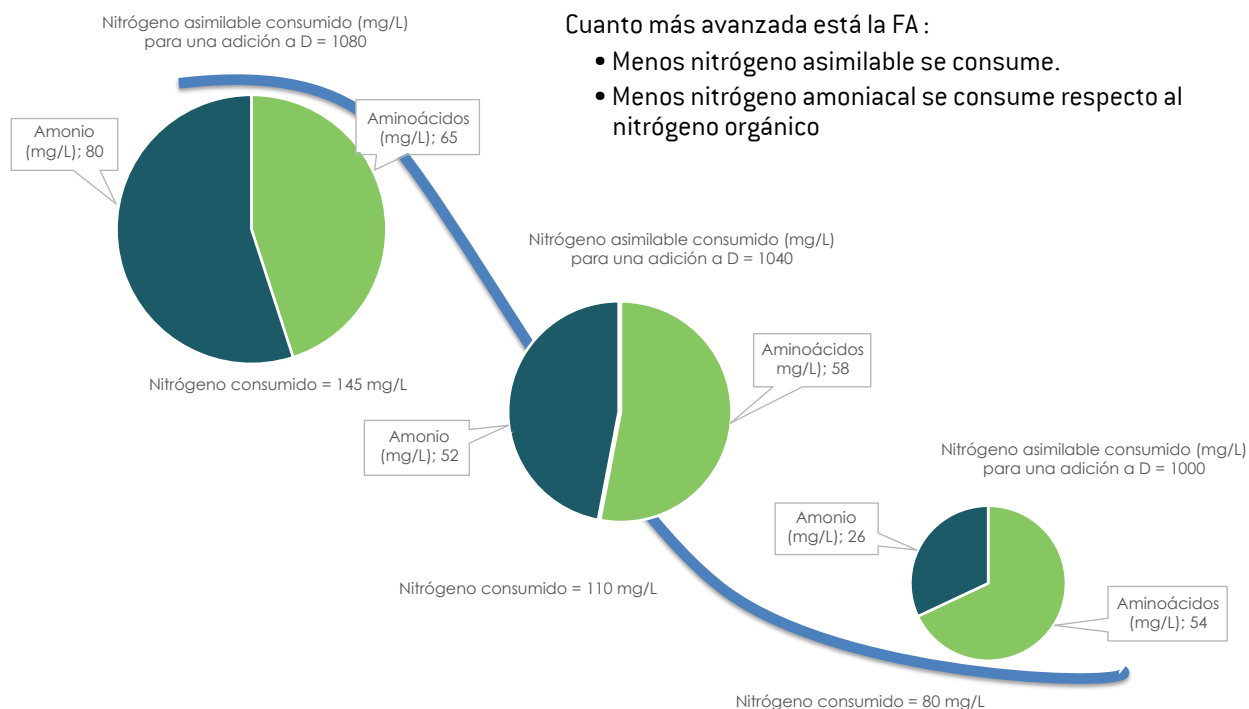
PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Bolsas de 1 kg, 5 kg y 15 kg.

Guardar en un lugar seco y sin olores, entre 5 y 25 °C. Una vez abierta la bolsa, el producto debe ser utilizado rápidamente y no puede ser conservado.

ACTIVIT SAFE™

Al final de la fermentación alcohólica, solo el nitrógeno aminado conserva una eficacia nutricional



Cuanto más avanzada está la FA :

- Menos nitrógeno asimilable se consume.
- Menos nitrógeno amoniacal se consume respecto al nitrógeno orgánico

ACTIVIT SAFE™ representa un nutriente cuya forma de nitrógeno asimilable (solo aminado) es óptima para su asimilación al final de la fermentación. La adición de nitrógeno amoniacal en esta fase no es muy eficaz. **ACTIVIT SAFE™** puede de este modo ayudar a la población de levadura a activar el consumo de azúcares en caso de ralentización o de condiciones difíciles, o si no se ha podido alcanzar el aporte recomendado en una fase anterior.

Al final de la fermentación alcohólica, los ácidos grasos de cadena corta son una amenaza.

Con la acumulación de alcohol, y más aún en una situación de carencia de nitrógeno, las levaduras fermentativas liberan ácidos grasos de cadena corta (ácidos hexanoico, octanoico y decanoico) como reacción al estrés. Estas toxinas presentan un efecto negativo en la supervivencia de *Saccharomyces cerevisiae*, pero también de las bacterias lácticas, por lo que pueden provocar diferentes dificultades en la fermentación, llegando incluso a detenerla.

ACTIVIT SAFE™ permite, por un lado, limitar el estrés y, por otro, neutralizar por adsorción una parte de estas toxinas en sus paredes celulares. Su incorporación en el segundo tercio de la fermentación corresponde al momento en que la acumulación de estos compuestos es máxima y, por tanto, tiene sentido para reducir su acción nociva.