

FERMACTIV ENERGIE

Nutriente de levadura para la fase de hidratación.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

FERMACTIV ENERGIE es una levadura inactiva 100% biológica producida a través de un proceso específico de autólisis sobre la biomasa de la levadura para obtener altos niveles de ciertas vitaminas, minerales y aminoácidos.

FERMACTIV ENERGIE se hace evidente al final de la fermentación, donde el riesgo de parada de fermentaciones es mayor. Este nutriente aporta una mayor viabilidad de células de levadura y por lo tanto un consumo más rápido y completo de azúcares residuales incluso mostos de uvas con alta madurez.

FERMACTIV ENERGIE proporciona una cantidad pequeña de nitrógeno alfa amino. Se recomienda su empleo con la gama FERMCATIV en mostos con bajos niveles en nitrógeno disponibles para la levadura.

FERMACTIV ENERGIE reduce los riesgos de producción de compuestos azufrados de acidez volátil. El objetivo del uso de **FERMACTIV ENERGIE** en el agua de rehidratación es añadir los micronutrientes antes de la inoculación de la levadura en el mosto. Adicionando vitaminas y minerales al agua de rehidratación incrementa la concentración y la bio-disponibilidad de ellos resultando en una absorción mayor en el beneficio de la cepa de levadura seleccionada.

MODO Y DOSIS DE EMPLEO

- Dosis recomendada: 30 g / hL. Debido a que es 100% natural **FERMACTIV ENERGIE** debe ser suspendido en el agua de rehidratación justo antes de la adición de levaduras secas activas (el uso de sales inorgánicas o fosfato diamónico en el agua de rehidratación es nocivo para la levadura).

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

Sacos de 10 Kg

La fecha óptima de utilización de **FERMACTIV ENERGIE** en su embalaje de origen está indicada en la etiqueta del producto.

Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto el producto debe ser utilizado rápidamente.