

FERMACTIV PLUS **OPTIMIZACION DE LA FERMENTACIÓN**

Dosis límite legal autorizada: 60 g/hL

APLICACIONES ENOLÓGICAS

FERMACTIV PLUS es un activador de fermentación que aporta a las levaduras los elementos necesarios para su desarrollo y para una actividad óptima durante todas las fases fermentativas. **FERMACTIV PLUS** aporta al mosto el nitrógeno asimilable (nitrógeno amoniacal y ácidos aminados) necesario a la multiplicación de las levaduras y al mantenimiento en actividad durante todo el periodo de fermentación.

Las levaduras inactivadas tienen un papel detoxificante al adsorber los ácidos grasos (C8-C12) inhibidores. Aportan igualmente esteroides, ácidos grasos de cadena larga, lo que mejora la resistencia de las levaduras.

La tiamina es necesaria para crecimiento de las levaduras. Una carencia de esta vitamina puede acarrear un menor desarrollo de las levaduras.

MODO DE EMPLEO

Poner el **FERMACTIV PLUS** en solución, en diez veces su peso en mosto o en vino a tratar e incorporar la mezcla al mismo tiempo que las levaduras.

DOSIS DE EMPLEO

- Sobre mosto: 20 a 40 g/hL
- Durante la fermentación: 20 a 40 g/hL
(con aireación para favorecer la síntesis de esteroides)

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 5-20 Kg
- La fecha óptima de utilización de **FERMACTIV PLUS** 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.