

ACTIPROTECT +

OPTIMIZACIÓN DE LA FERMENTACIÓN

Prepare lo mejor posible sus levaduras antes de la fermentación alcohólica

APLICACIONES ENOLÓGICAS

ACTIPROTECT + es un producto natural procedente de las levaduras, que refuerza la membrana plasmática de la levadura durante la rehidratación.

Durante la inoculación en el mosto, las levaduras son más resistentes, empiezan a fermentar más rápidamente.

Las levaduras resisten mejor al choque osmótico durante la inoculación. Los compuestos internos de la célula están mejor protegidos frente a la acidez del mosto, la levadura puede expresar todo su potencial aromático.

Las levaduras están sometidas a menos estrés, producen menos acidez volátil y compuestos azufrados malolientes durante la fermentación alcohólica.

MODO DE EMPLEO

Incorpore **ACTIPROTECT +** durante la rehidratación de sus levaduras antes de adicionar las LSA.

Mezclar 1 kg de **ACTIPROTECT +** en 10 L de agua a 42°C.

Dejar que la temperatura baje entre 38 y 40°C antes de adicionar las LSA.

DOSIS DE EMPLEO

- 1 kg de **ACTIPROTECT +** / 1 kg de LSA.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 1 kg, 25kg.

Almacenar en un lugar seco, sin olores, a una temperatura entre 5 y 25°C.

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