

# ACTIVIT

## OPTIMIZACIÓN DE LA FERMENTACIÓN

**Dosis límite legal autorizada : 50 g/hL**

### ↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

**ACTIVIT** es un activador de fermentación constituido de sales de amonio, de levaduras inactivadas y de tiamina. **ACTIVIT** permite evitar las fermentaciones alcohólicas lentas y las fermentaciones detenidas debidas a carencias en nitrógeno del mosto.

El añadido de **ACTIVIT** 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 período 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 al crecimiento de las levaduras. Una carencia de esta vitamina puede acarrear una fermentación más lenta o detenida.

### ↓ MODO DE EMPLEO

Poner el **ACTIVIT** en solución, en diez veces su peso en mosto o en vino e incorporar la mezcla en la cuba.

Efectuar un remontado con aeración para homogeneizar.

### ↓ DOSIS DE EMPLEO

- En tratamiento preventivo:
  - Sobre mosto: 20 a 40 g/hL
  - Durante la fermentación: 20 a 40 g/hL (con aireación para favorecer la síntesis de esteroides)
- En reactivación de fermentación:
  - 40 a 50 g/hL a incorporar al vino antes la introducción de la levadura.

### ↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Bolsas de 1 kg, de 5 kg y 25 kg
- La fecha óptima de utilización de **ACTIVIT** en su envase de origen, está indicada en la etiqueta.  
Conservar en un lugar seco, sin olores, a una temperatura entre 5 y 25 °C.