

# ACTIFERM

Vitamina B1/sales de amonio/  
Levaduras nutritivas inactivadas/ Elementos de soporte y detoxificantes

## ACTIVADOR COMPLETO DE LA FERMENTACIÓN

### CARACTERÍSTICAS

- ◆ Los elementos nutritivos necesarios para las levaduras existen de forma natural en las uvas, pero las influencias climáticas (madurez) o sanitarias (podredumbre gris) que sufre la viña pueden, en algunos años, conllevar una disminución importante de su concentración : en caso de insuficiencia, principalmente de vitaminas y oligoelementos, que son indispensables aunque sea en pequeña cantidad, las levaduras sufren una carencia alimentaria y entonces las fermentaciones resultan largas y difíciles de llevar a cabo.
- ◆ Con **ACTIFERM**, MARTIN VIALATTE Oenologie pone en práctica la noción de activador completo de fermentación: en efecto, **ACTIFERM** tiene en cuenta el conjunto de necesidades de factores vitamínicos y oligoelementos de las levaduras y elimina los factores limitantes causados por la ausencia o insuficiencia de estos elementos, cualitativamente importantes o esenciales.
- ◆ A fin de asegurar un buen desarrollo de las fermentaciones, **ACTIFERM** aporta numerosos elementos indispensables para las poblaciones de levaduras :
  - **Vitamina B1** (Tiamina) necesaria para el crecimiento y multiplicación de las levaduras.
  - **Nitrógeno mineral** en forma de fosfato y sulfato amónico, una forma de nitrógeno particularmente accesible para las levaduras.
  - **Nitrógeno orgánico** (oligopéptidos, aminoácidos), vitaminas (B1, B3, B5, B2, C, E), oligoelementos (Fósforo, Calcio, Metales) en forma de levaduras inactivadas por calefacción, parcialmente autolizadas y secadas mediante atomización. Estas levaduras inertes son objeto de controles microbiológicos rigurosos: son por naturaleza ricas en vitaminas y contienen un nivel elevado de proteínas de buena calidad.
- ◆ Las membranas de estas levaduras tienen, por otra parte, un efecto beneficioso en la fijación de ácidos grasos tóxicos, producidos en el transcurso de la fermentación.
- ◆ Elementos de soporte y detoxificantes que contribuyen en la regulación de la actividad fermentativa por fijación y adsorción de las levaduras en la superficie de las micropartículas.
- ◆ **ACTIFERM** como complemento nutritivo de gran espectro contribuye de esta forma al desarrollo de las bacterias lácticas, favoreciendo el desarrollo de la fermentación maloláctica al final de la fermentación alcohólica, ya sea espontánea o inducida por el uso de levaduras seleccionadas.

## MODO DE EMPLEO

- ◆ Disolver 1 kg de **ACTIFERM** en aproximadamente 10L de mosto (disolución instantánea).
- ◆ Adicionar junto con las levaduras, ya sea sobre las levaduras hidratadas o directamente al mosto.
- ◆ Efectuar un remontado (homogenización).
- ◆ Refermentaciones: adicionar **ACTIFERM** junto con las levaduras de refermentación.

## LEGISLACIÓN

- ◆ Las sales nutritivas (sulfato amónico) están autorizadas con una dosis máxima de 1g/L (expresados en sal).
- ◆ La Tiamina está autorizada con **una dosis máxima de 0,6 mg/L de Tiamina.**

**NB : Dosis máxima legal de ACTIFERM : 60g/hL (0,6mg/L de Tiamina).**

## DOSIFICACIÓN

- ◆ De 20 a 60g/hL, en función de la calidad del mosto.

## PRESENTACIONES

- ◆ Bolsa de 1 kg - Caja de 20 x 1 kg.
- ◆ Bolsa de 5 kg - Caja de 4 x 5 kg.
- ◆ Saco de 20 kg

## CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- ◆ Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.