

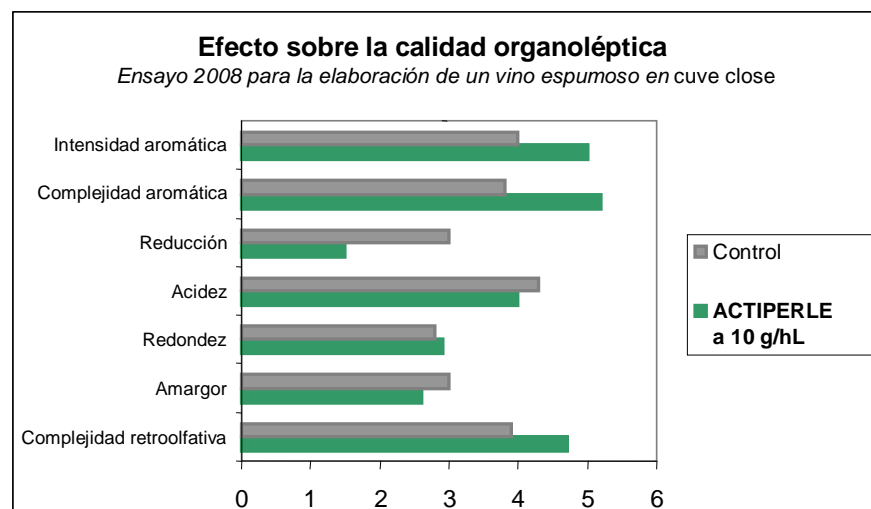
ACTIPERLE

A base de sales de amonio y tiamina

**ACTIVADOR DE FERMENTACIÓN ESPECÍFICO PARA CUVE CLOSE:
SEGURIDAD FERMENTATIVA Y CALIDAD ORGANOLÉPTICA DE LOS VINOS
BASE**

CARACTERÍSTICAS - PROPIEDADES

- ◆ La vendimia puede presentar, de forma natural, carencias en elementos nutritivos para las levaduras. Estas carencias pueden estar relacionadas con la conducción de la viña, (cubiertas vegetales, suelos pobres), con factores climatológicos (madurez elevada, dilución), o con un estado sanitario crítico (botrytis elevada).
- ◆ La segunda fermentación (toma de espuma) en el método de *cuve close* se desarrolla, en general, en un medio pobre en elementos nutritivos como consecuencia de la primera fermentación.
- ◆ **ACTIPERLE** pone remedio eficazmente a estos distintos tipos de carencias nutritivas. En efecto, **ACTIPERLE** aporta los nutrientes necesarios a las levaduras para su correcto desarrollo:
 - nitrógeno mineral en forma de sales de amonio, la forma de nitrógeno más asimilable por las levaduras en fase de multiplicación,
 - tiamina (vitamina B1), una vitamina indispensable para el crecimiento y la multiplicación de las levaduras.
- ◆ **ACTIPERLE** se usa tanto:
 - en el mosto, para la primera fermentación alcohólica,
 - en el vino base, para la segunda fermentación (toma de espuma) en *cuve close*.
- ◆ **ACTIPERLE** contribuye también al buen desarrollo de las levaduras, con fermentaciones alcohólicas rápidas y completas. Previene las fermentaciones perezosas y los riesgos de parada de fermentación.
- ◆ **ACTIPERLE** participa penamente en la calidad final de los vinos espumosos elaborados por el método *cuve close*. Permite, entre otros, disminuir los riesgos de reducción.



135/09



79, av. A.A. Thévenet - B.P. 1031 - Magenta - 51319 Epernay cedex
Tél. : 00 33 (0)3 26 51 56 45 - Fax : 00 33 (0)3 26 51 87 60
www.oenotechnic.com

1/2

DOSIFICACIÓN

- ◆ **Elaboración de vinos base:** 10 - 30g/hL
- ◆ **Toma de espuma:** 5 -10g/hL

MODO DE EMPLEO

Para la elaboración de un vino base:

- ◆ Para un volumen de mosto dado, disolver **ACTIPERLE** en 10 veces su peso de mosto. La disolución es inmediata.
- ◆ Incorporar en el momento de inocular las levaduras, ya sea sobre las propias levaduras rehidratadas, o directamente al mosto.
- ◆ Llevar a cabo un remontado de homogeneización.
- ◆ Precaución: añadir **ACTIPERLE** 3 a 4 horas después de haber sulfitado para evitar que el SO₂ no degrade la tiamina contenida en el producto.

Para la toma de espuma en *cuve close* o Método *Charmat*:

- ◆ Para un volumen de vino base dado, disolver **ACTIPERLE** en 10 veces su peso de vino. La disolución es inmediata.
- ◆ Incorporar al vino base en el momento de añadir el pie de cuba, o bien directamente sobre el pie de cuba.
- ◆ Llevar a cabo un remontado de homogeneización.

LEGISLACIÓN

- ◆ Las sales de amonio están autorizadas en una dosis máxima de 100g/hL.
- ◆ La tiamina está autorizada en una dosis máxima de 60mg/hL.
- ◆ Dosis máxima legal de **ACTIPERLE**: 50g/hL

PRESENTACIÓN

- ◆ Bolsa de 1 kg

CALIDAD – SEGURIDAD – ENTORNO

- ◆ Trazabilidad: el número de lote, presente en todos los envases de **ACTIPERLE**, permite la trazabilidad ascendente (origen del producto) y descendente (hasta el usuario) del producto.
- ◆ Seguridad - entorno: la manipulación de **ACTIPERLE** no representa ningún peligro para el usuario.

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 rápidamente.