

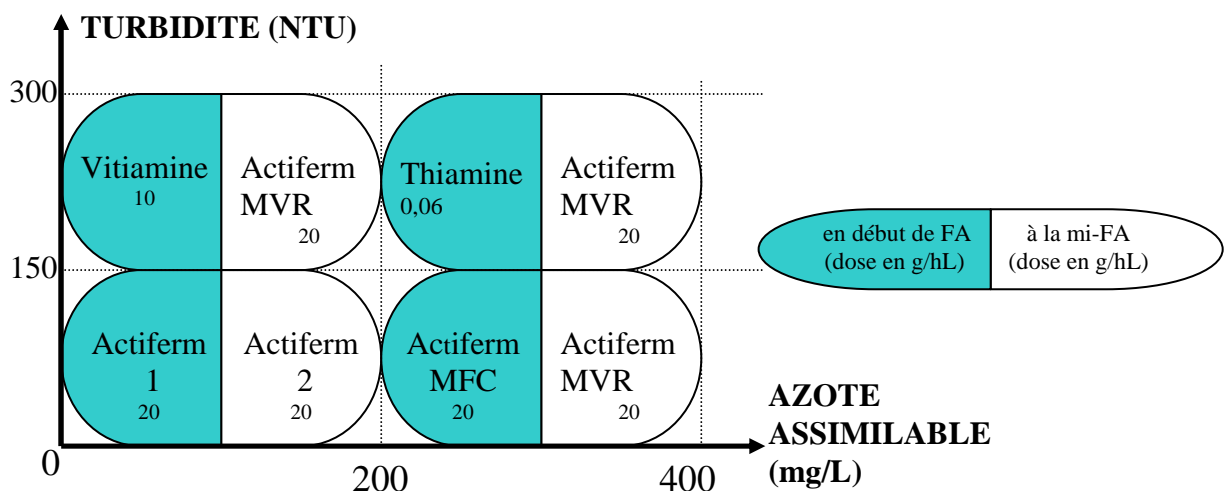
ACTIFERM MVR

REGULATEUR DE FERMENTATION ALCOOLIQUE ACTIVATEUR DE MI-FERMENTATION – FACTEUR DE SURVIE

POUR MAINTENIR LA VIABILITE DES LEVURES JUSQU'A LA FIN DE FERMENTATION ALCOOLIQUE
AZOTE AMMONIACAL, LEVURES INACTIVÉES, ECORCES DE LEVURES

CHAMP D'APPLICATION

- ◆ **ACTIFERM MVR** s'utilise à mi-fermentation, pour maintenir la viabilité des levures jusqu'à la fin de la fermentation. Pour optimiser son efficacité, il est conseillé de réaliser conjointement :
 - **POUR LES VINS ROUGES :**
 - 1) Dans tous les cas, un apport maîtrisé d'oxygène (10 mg/L) avec **CANNE OXYFERM** ou **OXYFRITTE**, **entre le tiers et la moitié de la fermentation** (pour améliorer encore la résistance à l'alcool de la paroi)
 - 2) En cas de forte carence en azote (teneur en azote assimilable inférieure à 200 mg/L), ajouter 10 g/hL de sels d'ammonium, de préférence avec thiamine (**VITIAMINE** ou **VITIAMINE 2**), **en début de fermentation** (pour obtenir un nombre de levures suffisant)
 - 3) En cas de forte teneur en levures indigènes, ajouter impérativement 0,5 g/hL de thiamine (seule si la teneur en azote est suffisante - >200 mg/L), **en début de fermentation** (pour obtenir un nombre de levures suffisant : en effet, en cas de carence en thiamine liée à une consommation par les Kloeckera, la multiplication des levures sélectionnées ensemencées sera limitée).
 - **POUR LES VINS BLANCS OU ROSES :** Coupler aux autres nutriments, comme conseillé dans le tableau ci-dessous.



- ◆ La cause principale des fermentations languissantes ou arrêts de fermentation sur vins rouges est la dissolution de leur paroi par l'alcool, particulièrement à température haute. L'effet physiologique de cette dissolution est une destruction des protéines de transport du sucre, ce qui provoque une mort progressive des levures puis un arrêt de la fermentation.

ACTIFERM MVR apporte (à mi-fermentation) de l'azote qui va être utilisé par la levure pour refaire des protéines de transport du sucre et lui permettre de conserver son activité jusqu'à la fin de la fermentation alcoolique. Cet azote est apporté sous forme ammoniacale, mais aussi, en partie, sous forme aminée (par l'apport de levures inactivées).

- ◆ **ACTIFERM MVR** apporte également (par les levures inactivées qu'il contient) des lipides qui vont renforcer la paroi des levures, pour leur permettre de mieux résister aux forts degrés alcooliques.
- ◆ **ACTIFERM MVR** apporte des parois de levures, qui vont détoxifier le milieu en adsorbant les acides gras à courtes chaînes (inhibiteurs des levures).

MODE D'EMPLOI

- ◆ Dissoudre 1 kg d'**ACTIFERM MVR** dans environ 10 L de moût en fermentation (mise en solution immédiate).
- ◆ Incorporer à mi-fermentation, au cours d'un remontage. Prendre garde au risque de mousse ou débordement, possible lors de tout ajout de matières solides, en cours de fermentation.

DOSES D'EMPLOI

- ◆ 20 g/hL à 40 g/hL, selon les conditions de fermentation (maturité, température, souche de levure utilisée,...).
- ◆ A compléter par une addition de Thiamine au début de la fermentation (en même temps que les levures) ou de vitamine (Thiamine + azote ammoniacal), si le moût est carencé en azote (consulter notre tableau).

LEGISLATION

- ◆ **ACTIFERM MVR** contient de l'azote ammoniacal, sa dose légale maximale d'utilisation est de 200 g/hL (si aucun autre apport d'azote ammoniacal n'est réalisé).
- ◆ Consulter notre guide de nutrition de la levure.

CONDITIONNEMENT

- ◆ Sac de 1 kg - carton de 20 x 1 kg.
- ◆ Sac de 5 kg - carton de 4 x 5 kg

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement.