

ACTIFERM MFC

Ativador completo de fermentação

CARACTERÍSTICAS

Os mostos que não são deficientes em azoto (como é frequentemente o caso de mostos de Chardonnay) não necessitam uma adição de azoto no início da fermentação. Por outro lado, a clarificação profunda, neste tipo de mosto, é primordial para obter uma qualidade organoléptica do vinho final. No entanto, ela causa uma carência lipídica significativa (Feuillat, 1995) e um défice de elementos suportes no mosto.

ACTIFERM MFC graças à sua composição de levedura inativada especialmente estudada, fornece lipídios nutrientes necessários para um bom desenvolvimento do processo de fermentação (ácidos graxos de cadeia longa: C16, C18).

Estes lipídios estão, em geral, naturalmente presentes no mosto apenas prensado, mas eles são eliminados nas borras. **ACTIFERM MFC** fornece a celulose, que vai favorecer a multiplicação das leveduras e limitar o efeito inibidor do gás carbônico (auxiliando a desgaseificação).

ACTIFERM MFC deve ser utilizado no início da fermentação, no momento da inoculação da levedura e em nenhum outro momento.

ACTIFERM MFC deve ser utilizado absolutamente em sinergia com uma adição de **ACTIFERM MVR** (realizado, em meados da fermentação – ver fiche nº 4.06) e um suprimento de oxigênio com um dos aparelhos da gama **OXYFERM** (ver ficha nº 18.10, 18.05).). Esse suprimento de oxigênio é primordial para obter uma composição perfeita da parede celular de *Saccharomyces cerevisiae* (esteróis e ácidos graxos insaturados) (Salmon, 2001). Notar que, para a vinificação em barris ou em barrica, tem maior interesse o sistema de fornecimento específico de oxigênio **OXYFÛT**. A adição de **ACTIFERM MVR** serve para a reativação do transporte de açúcar e para desintoxicação do meio.

Recomendamos escolher os ativadores para utilizar, em branco ou rosé, particularmente, em função da turbidez e do teor de azoto assimilável do mosto.

NUTRIMENTS

ACTIFERM MFC não contém tiamina. Uma adição suplementar de tiamina será recomendada no caso de carência (forte pressão de leveduras nativas, colheita parcialmente botritizada, dose de sulfitação elevada, temperatura alta da colheita) e, no caso, de uma fermentação rápida ser desejada. Se preferirmos conduzir um final de fermentação lento e regular (com menor quantidade de leveduras, mas com excelente estado fisiológico, graças ao **ACTIFERM MFC, MVR e OXYFERM**, e assim obter vinhos um pouco mais untuosos, nenhuma adição de tiamina será efetuada.

DOSAGEM

Dose recomendada: 20 g/hL.

Dose máxima legal de acordo com a regulamentação europeia em vigor: nenhuma.

INSTRUÇÕES DE USO

Dissolver 1 kg de **ACTIFERM MFC** em cerca de 10 L de mosto em fermentação (dissolução imediata).

Incorporar no início da fermentação, durante a inoculação da levedura com VITILEVURE, no decorrer de uma remontagem.

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

Saco de 1 kg - Caixa de 20 x 1 kg.

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, com selo de origem, guardar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e das normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.