

ACTIFERM

Activateur complet de la fermentation

CARACTERISTIQUES

Les éléments nutritifs nécessaires aux levures existent naturellement dans la vendange, mais les aléas climatiques (maturité) ou sanitaires (pourriture grise) que subit la vigne peuvent, certaines années, amener des diminutions importantes de leur teneur : en cas d'insuffisance, notamment en vitamines et oligo-éléments, indispensables bien qu'en faible quantité, les levures souffrent de carence alimentaire, les fermentations sont languissantes et difficiles à mener à terme.

Avec **ACTIFERM**, MARTIN VIALATTE met en pratique la notion d'activateur complet de fermentation: en effet, **ACTIFERM** prend en compte l'ensemble des besoins des levures en facteurs vitaminiques et en oligo-éléments et élimine les facteurs limitants dus à l'absence ou l'insuffisance de ces éléments, qualitativement importants ou essentiels.

Afin d'assurer le bon déroulement des fermentations, **ACTIFERM** apporte de nombreux éléments indispensables aux populations levuriennes :

- De la Vitamine B1** (Thiamine) nécessaire à la croissance et à la multiplication des levures.
- De l'azote minéral** sous forme de phosphate et de sulfate d'Ammonium, une forme d'azote particulièrement accessible aux levures.
- De l'azote organique** (oligopeptides, acides aminés), des vitamines (B1, B3, B5, B2, C, E), des oligo-éléments (Phosphore, Calcium, Métaux) sous forme de levures inactivées à la chaleur et séchées par atomisation. Ces levures inertes font l'objet de contrôles microbiologiques rigoureux: elles sont naturellement riches en vitamines et contiennent un niveau élevé de protéines de bonne qualité.
Les membranes de ces levures ont par ailleurs un effet bénéfique par fixation des acides gras toxiques produits en cours de fermentation.
- De la cellulose** jouant le rôle de support et de détoxifiant contribue à la régularisation de l'activité fermentaire par fixation et absorption des levures à la surface des microparticules.

ACTIFERM en tant que complément alimentaire de large spectre contribue aussi au développement des bactéries lactiques et favorise le déclenchement des fermentations malolactiques en fin de fermentation alcoolique, qu'elles soient spontanées ou induites par l'emploi de levains sélectionnés.

DOSE D'EMPLOI

Dose conseillée : 20 à 60 g/hL au levurage selon la qualité du moût.

Dose maximum légal selon la législation européenne en vigueur : 60 g/hL.

MODE D'EMPLOI

Dissoudre 1 kg d'**ACTIFERM** dans 10 L environ de moût (dissolution immédiate). Incorporer au moment du levurage, soit sur les levures réhydratées, ou directement au moût.

Effectuer un remontage (homogénéisation).

Reprise de fermentation: incorporer **ACTIFERM** au levain de refermentation.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1 kg - Carton de 20 x 1 kg.

Sac de 5 kg - Carton de 4 x 5 kg.

Sac de 20 kg

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.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.