NUTRIENTES

ACTIFERM MFC

VINO BLANCO | VINO ROSADO | SANS ALLERGENE AF ALLERGEN FREE | VEG

Ha de utilizarse necesariamente de forma sinérgica junto con la adición de ACTIFERM MVR y un aporte de oxígeno	Activador completo de la fermentación	Debe utilizarse al comienzo de la fermentación, en el momento de inocular las levaduras

ES BUENO SABER…

Los mostos que no presentan carencias de nitrógeno (como por ejemplo la mayoría de los obtenidos con la variedad Chardonnay) no necesitan un aporte de nitrógeno al comienzo de la fermentación. Sin embargo, en este tipo de mostos es primordial una clarificación intensa para la calidad organoléptica del vino final. Este tipo de clarificación conlleva una carencia importante de lípidos (Feuillat, 1995), así como también una carencia de elementos de soporte en el mosto.

ACTIFERM MFC, gracias a su composición en levaduras inactivadas especialmente seleccionadas, aporta los lípidos nutritivos necesarios para un buen desarrollo de la fermentación (ácidos grasos de cadena larga: C16, C18).

Estos lípidos normalmente se encuentran presentes de forma natural en el mosto después de prensar, pero se eliminan en el desfangado. **ACTIFERMV MFC** aporta celulosa, que favorecerá la multiplicación de las levaduras, limitando el efecto inhibidor del gas carbónico, ya que favorece el desprendimiento de este gas.

DOSIS

20 g/hL.

PRESENTACIÓN

1 KG

CONSERVACIÓN

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

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están dadas sin compromiso ni garantía de nuestra parte si las condiciones de utilización se encuentran fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.

SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30

OBJETIVOS ENOLÓGICOS

ACTIFERM MFC ha de utilizarse necesariamente de forma sinérgica junto con la adición de **ACTIFERM MVR** (realizada a la mitad de la fermentación – ver ficha n° 4.06) y un aporte de oxígeno con uno de los dispositivos de la gama OXYFERM (ver fichas n° 18.10, 18.05). Este aporte de oxígeno es primordial para una composición perfecta de la pared de las Saccharomyces cerevisiae (esteroles y ácidos grasos insaturados) (Salmon, 2001). Remarcar que en las vinificaciones en fudres o barricas, el interés del sistema específico de aporte de oxígeno OXYFÛT. La adición de **ACTIFERM MVR** sirve para reactivar el sistema de transporte de los azúcares y para detoxificar el medio.

Recomendamos que la elección de los activadores de fermentación, en la vinificación de blancos o rosados, se realice especialmente en función de la turbidez y de la concentración de nitrógeno asimilable del mosto.

ACTIFERM MFC no contiene tiamina, por lo que se recomienda un aporte suplementario de ésta en caso de carencias (fuerte presión de las levaduras salvajes, vendimias parcialmente alteradas por botrytis, sulfitado elevado, temperaturas altas de vendimia), y en el caso que se desee una fermentación rápida. Si se prefiere, en cambio, un final de fermentación más pausado y regular (con un número menor de levaduras, pero con un muy buen estado fisiológico gracias a **ACTIFERM MFC, MVR** y OXYFERM), para obtener unos vinos un poco más grasos, la adición de tiamina no es necesaria.

MODO DE EMPLEO

Disolver 1 kg de **ACTIFERM MFC** en aproximadamente 10 L de mosto en fermentación (disolución inmediata).
Añadir al inicio de la fermentación, al inocular las levaduras, en el transcurso de un remontado.

Precauciones de uso:
Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30