NUTRIENTES

ACTIFERM MVR

Regulador de la fermentación alcohólica	Activador de semi-fermentación	Mantine la viabilidad de las levaduras hasta el final de la fermentación alcohólica

ACTIFERM MVR se utiliza a media fermentación para mantener la viabilidad de las levaduras hasta el final de la fermentación.

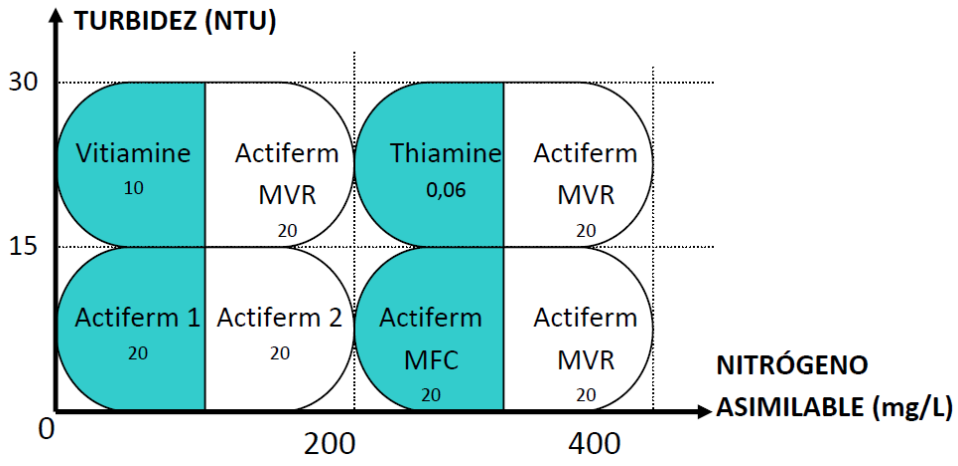
Para optimizar su eficacia, se recomienda llevar a cabo conjuntamente:

- *En VINOS TINTOS:*

1) En todos los casos, un aporte controlado de oxígeno (10 mg/L) con CANNE OXYFERM u OXYFRITTE, entre un tercio y la mitad de la fermentación (para mejorar la resistencia al alcohol de la pared de las levaduras).
2) En caso de carencias acusadas de nitrógeno (contenido de nitrógeno asimilable inferior a 200mg/L), añadir 10 g/hL de sales de amonio, preferentemente con tiamina (**VITIAMINE** o **VITIAMINE 2)**, al inicio de la fermentación (para obtener un numero de levaduras suficiente).
3) En caso de una presencia elevada de levaduras indígenas, añadir imperativamente 0,5 g/hL de tiamina (solo si el contenido de nitrógeno es suficiente - > 200 mg/L), al inicio de la fermentación (para obtener un número de levaduras suficiente: efectivamente, en caso de carencias de tiamina ligadas a un consumo por parte de las Kloeckera, la multiplicación de las levaduras seleccionadas inoculadas se verá limitada).

- *En VINOS BLANCOS y ROSADOS:*

Añadir junto a los otros nutrientes, según las indicaciones de la figura siguiente:



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

OBJETIVOS ENOLÓGICOS

La causa principal de una fermentación perezosa o de una parada en un vino tinto es la disolución de la pared de las levaduras por el alcohol, especialmente a altas temperaturas. El efecto fisiológico de esta disolución es la destrucción de las proteínas de transporte de los azúcares, lo que provoca una muerte progresiva de las levaduras y una parada de fermentación.

ACTIFERM MVR aporta (a la mitad de la fermentación) el nitrógeno que va a ser utilizado por las levaduras para rehacer las proteínas de transporte de los azúcares y permitirles conservar su actividad hasta el final de la fermentación alcohólica. Este nitrógeno es aportado en forma amoniacal y también en forma aminada (gracias al aporte de levaduras inactivadas).

ACTIFERM MVR, gracias también a las levaduras inactivadas que contiene, aporta lípidos que reforzarán la pared de las levaduras, y permitirán resistir mejor unos grados alcohólicos elevados.
Las levaduras inactivadas contribuyen también a detoxificar el medio: las paredes de las levaduras adsorben los ácidos grasos de cadena corta (inhibidores de las levaduras).

MODO DE EMPLEO

Disolver 1 kg de ACTIFERM MVR en aproximadamente 10 litros de mosto (disolución inmediata).
Añadir a la mitad de la fermentación, en el transcurso de un remontado. Tomar precauciones por el riesgo de espuma o desbordamiento, siempre posibles al añadir materias solidas en el curso de la fermentación.

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

DOSIS

20 a 40 g/hL, en función de las condiciones de fermentación (madurez, temperatura, cepa de levadura utilizada,…).

Complementar con una adición de tiamina al inicio de la fermentación (en el momento de inocular las levaduras) o de VITIAMINE (tiamina + nitrógeno amoniacal) si el mosto presenta carencias de nitrógeno (consulte nuestra tabla).

Dosis máxima legal según la reglamentación europea vigente: 200 g/hL

PRESENTACIÓN

5 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.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.

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