



V ACTIV PREMIUM® L

ACTIVANTE Y BIORREGULADOR DE LA FERMENTACIÓN
EN FORMA SÍMIL-CREMOSA

COMPOSICIÓN



Autolisados de levadura 90%, Amonio fosfato bibásico 10%.

CARACTERÍSTICAS



V ACTIV PREMIUM® L es un activante de fermentación que deriva de las investigaciones biotecnológicas más avanzadas en términos de nutrición de las levaduras. El particular proceso de producción de los autolisados de levadura prevé un tratamiento de hidrólisis química y enzimática natural, capaz de incrementar el nitrógeno aminoácido fácilmente asimilable (FAN: Free Amino Nitrogen) y las vitaminas acomplejadas en el interior de las células de levadura.

La formulación de V ACTIV PREMIUM® L ha sido balanceada también con fosfato de modo de garantizar el aporte óptimo de las sustancias edáficas necesarias para el desarrollo de la levadura en todas las fases de la cinética fermentativa.

V ACTIV PREMIUM® L es naturalmente rico en vitaminas y cofactores, indispensables para una fermentación alcohólica óptima. El producto se presenta en forma líquida, de consistencia casi cremosa.

APLICACIONES



V ACTIV PREMIUM® L es adecuado para garantizar los aportes nutricionales complejos en la fase de multiplicación celular, al comienzo de la fermentación alcohólica; es también aconsejado para aportes de nitrógeno asimilable hasta la mitad del curso fermentativo. La disponibilidad del nitrógeno y del contenido vitamínico es gradual y depende del medio.

Para el uso de V ACTIV PREMIUM® L atenerse a las normas de ley vigentes.



V ACTIV PREMIUM® L

ACTIVANTE Y BIORREGULADOR DE LA FERMENTACIÓN
EN FORMA SÍMIL-CREMOSA



USO

Agitar bien antes del uso, así disolver en el medio en relación 1:10 y dosificar en la masa a través de un remontado.



DOSIS

En vinificación normal 40 mL/hL, en condiciones difíciles hasta 60 mL/hL.



ENVASES

Frascos de 1 kg.
Garrafas de 25 kg.



CONSERVACIÓN

El producto se debe conservar en ambiente frío; mantenido a temperatura menor de 8°C. En envase cerrado mantiene su integridad hasta la fecha de caducidad que figura en la etiqueta (1 año desde la producción).

Cerrar cuidadosamente los envases abiertos, que deben utilizarse lo antes posible.



PELIGROSIDAD

En base a la normativa europea vigente, el preparado está clasificado como: no peligroso.