

ACTIFERM MVR™

NUTRIMENT COMPLEXE POUR LA FERMENTATION ALCOOLIQUE.

Nutriment de mi-fermentation comprenant des facteurs de survie pour maintenir la viabilité des levures jusqu'à la fin de fermentation alcoolique.

Azote ammoniacal, levures inactivées spécifiques, écorces de levures.



---CARACTERISTIQUES ET PROPRIETES---

ACTIFERM MVR s'utilise à mi-fermentation, pour maintenir une viabilité des levures optimale jusqu'à la fin de la fermentation.

- Dans tous les cas, un apport d'oxygène (10 mg/L), entre le tiers et la moitié de la fermentation (pour améliorer encore la résistance à l'alcool de la paroi)
- En cas de forte carence en azote (teneur en azote assimilable inférieure à 200 mg/L), ajouter des sels d'ammonium en début de fermentation (pour obtenir un nombre de levures suffisant).
- En cas de forte teneur en levures indigènes, ajouter impérativement 0,5 g/hL de thiamine (seule si la teneur en azote est suffisante ->125 mg/L), en début de fermentation (pour obtenir un nombre de levures suffisant : en effet, en cas de carence en thiamine liée à une consommation par les *Kloeckera*, la multiplication des levures sélectionnéesensemencées sera limitée).

La cause principale des fermentations languissantes ou arrêts de fermentation sur vins rouges est la dissolution de leur paroi par l'alcool, particulièrement à haute température. L'effet physiologique de cette dissolution est une dénaturation des protéines de transport du sucre, ce qui provoque une mort progressive des levures puis un arrêt de la fermentation.

ACTIFERM MVR ajouté à mi-fermentation apporte de l'azote assimilable utilisé par la levure pour réactiver les protéines de transport de sucres et assurer ainsi une activité fermentaire. Cet azote est apporté sous forme ammoniacale, mais aussi sous forme aminée (par l'apport de levures inactivées spécifiques).



MVR™

ACTIFERM

ACTIFERM MVR apporte également (par les levures inactivées spécifiques qu'il contient) des facteurs de survie qui vont renforcer la paroi des levures, pour leur permettre de mieux résister aux forts degrés alcooliques.

ACTIFERM MVR apporte des parois de levures, qui vont détoxifier le milieu en adsorbant les acides gras à courtes chaînes (inhibiteurs des levures).

---DOSE D'EMPLOI---

20 g/hL à 40 g/hL, selon les conditions de fermentation (maturité, température, souche de levure utilisée,...).

---MODE D'EMPLOI---

- Dissoudre 1 kg d'ACTIFERM MVR dans environ 10 L de moût en fermentation (mise en solution immédiate).
- Incorporer à mi-fermentation, au cours d'un remontage. Prendre garde au risque de mousse ou débordement, possible lors de tout ajout de matières solides, en cours de fermentation.

---LEGISLATION---

ACTIFERM MVR contient de l'azote ammoniacal, sa dose légale maximale d'utilisation est de 200 g/hL (si aucun autre apport d'azote ammoniacal n'est réalisé).

Consulter notre guide de nutrition de la levure.

---CONDITIONNEMENT---

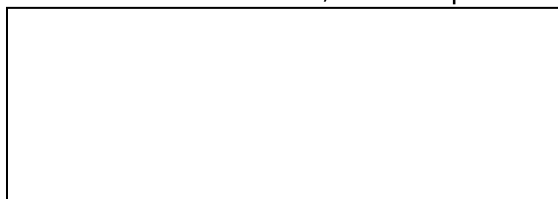
Sac de 1 kg.

---CONDITIONS DE 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.

Produit de Danstar, distribué par :



Les informations figurant dans cette documentation sont vraies et exactes à notre connaissance mais sont fournies à titre de référence sans aucune garantie expresse ou implicite. Danstar ne saurait être tenu pour responsable des dommages particuliers, directs ou indirects, résultant de l'achat ou de l'utilisation de ces informations.