

ACTIFERM MVR™

REGULADOR DE LA FERMENTACIÓN ALCOHOLICA

Activador de mi-fermentación, factor de supervivencia para mantener la viabilidad de las levaduras hasta el fin de la fermentación alcohólica.

Levaduras inactivadas/nitrógeno amoniacal/células de levaduras.



--- CARACTERISTICAS Y PROPIEDADES ---

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

- En todos los casos, un aporte controlado de oxígeno (10 mg/L), entre el tercio y la mitad de la fermentación (para mejorar aún la resistencia al alcohol de la pared).
- En caso de fuerte carencia en nitrógeno (contenido en nitrógeno asimilable inferior a 200 mg/L), añadir sales de amonio al comienzo de fermentación (para obtener un número de levaduras suficiente).

En caso de fuerte presión de levaduras indígenas, añadir imperativamente 0.5 g/hL de tiamina (sólo si el contenido en nitrógeno es suficiente \rightarrow 125 mg/L), al comienzo de fermentación (para obtener número de levaduras suficiente: en efecto, en caso de carencia en tiamina ligada a un consumo por *Kloeckera*, la multiplicación de las levaduras seleccionadas sembradas sera limitada).

La causa principal de las fermentaciones ralentizadas o paradas de fermentación en vinos tintos es la disolución de la pared de la levadura por el alcohol, particularmente a temperatura alta. El efecto fisiológico de esta disolución es una destrucción de las proteínas de transporte del azúcar, lo que provoca una muerte progresiva de las levaduras y después, una parada de fermentación.

ACTIFERM MVR, adicionado a la mitad de la fermentación, aporta el nitrógeno que va a ser utilizado por la levadura para rehacer proteínas de transporte de azúcar y permitirle conservar su actividad. Este nitrógeno es aportado en forma amoniacal, pero también, en forma aminada (por aporte de levaduras inactivadas).

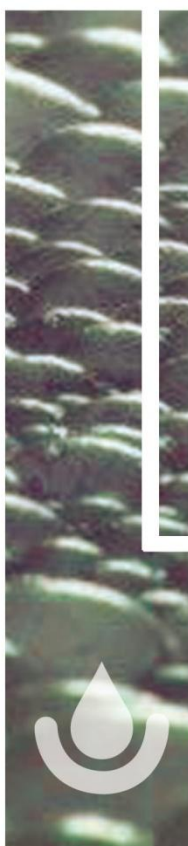
ACTIFERM MVR aporta también (por las levaduras inactivadas que los contienen) lipidos que van a reforzar la pared de las levaduras, para permitirles resistir mejor a los fuertes grados alcohólicos.



MVR™

FERM

ACTI



--- DOSIS DE EMPLEO ---

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

--- MODO DE EMPLEO ---

- Disolver 1 kg de **ACTIFERM MVR** en alrededor de 10 litros de mosto en fermentación (bien mezclar para disolver el producto).
- Incorporar a mitad de fermentación, en el curso de un remontado. Tomar precauciones por el riesgo de espuma o desbordamiento, posible en toda adición de materias solidas en el curso de la fermentación.

---LEGISLACION---

ACTIFERM MVR contiene nitrógeno amoniacal, su dosis legal máxima de adición es de 200 g/hL (si no se ha realizado ninguna otro aporte de nitrógeno amoniacal).

Consultar nuestra guía de nutrición de la levadura.

--- PRESENTACION ---

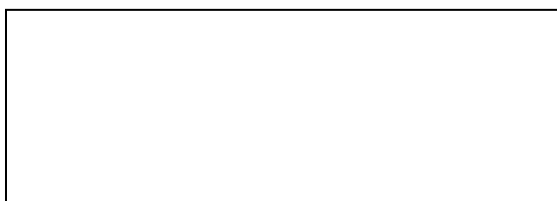
Bolsa de 1 kg.

--- CONSERVACION ---

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.

Producto de Danstar :



Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Estàn indicadas sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda dentro de nuestro control. Estas informaciones no leberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.