



...du moût
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

POLIATTIVANTE

ACTIVATEUR ET REGULATEUR BIOLOGIQUE DE FERMENTATION

Phosphate diammonique (80%), cellulose (19,85%) et thiamine (0,15%)

Aspect: poudre blanche

Applications Oenologiques

POLIATTIVANTE est un activateur biologique de fermentation, de conception moderne, développé pour favoriser un début de fermentation alcoolique optimal.

POLIATTIVANTE contient, outre des sels ammoniacaux et de la thiamine, qui sont des composants essentiels en première phase de fermentation, de la cellulose.

L'emploi de POLIATTIVANTE apporte aux levures sélectionnées un milieu optimal en phase de fermentation, de façon à ce que le processus de multiplication et les phases de fermentation successives se déroulent avec régularité. Pour cela POLIATTIVANTE apporte au moût des éléments et des substances nutritives indispensables pour la multiplication des levures et le départ rapide de la fermentation. Par conséquent, son utilisation permet aux levures d'exprimer leurs caractéristiques propres, en évitant la biosynthèse des composés indésirables. La cellulose présente, agit comme support pour les levures et possède une fonction détoxifiante via l'absorption des acides gras à chaîne moyenne (C8 et C10 particulièrement) et de leurs esters. Cette caractéristique est particulièrement efficace pour résoudre les situations de fermentation difficile, incomplète ou arrêtée. POLIATTIVANTE ne modifie pas les arômes primaires du vin et sa composition particulière limite la synthèse par les levures de composés responsables de certaines odeurs de réduit.

Mise en oeuvre

Dissoudre POLIATTIVANTE dans un peu d'eau.

Ajouter au moût avant le début de la fermentation, en homogénéisant le tout.

En cas d'arrêt de fermentation, additionner soigneusement le produit à l'aide d'un remontage prolongé.

Dose d'emploi

20-60 g/hL en fermentation.

60 g/hL en cas d'arrêt de fermentation.

Conditionnement et conservation

Paquet de 1 kg, sac de 25 kg

Emballage d'origine, plein, non ouvert : conserver à l'abri de la lumière, dans un local frais, sec et bien ventilé.

Emballage ouvert : refermer soigneusement et conserver comme indiqué ci-dessus.