

SUPERATTIVANTE

ACTIVATEUR ET REGULATEUR DE FERMENTATION

Phosphate diammonique et thiamine

Aspect: poudre blanche

Applications Oenologiques

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

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

L'emploi de Superattivante 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 Superattivante 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.

Superattivante 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 réduct.

Mise en oeuvre

Dissoudre Superattivante 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.