

cap. 3 Activadores de fermentación

● ACTIBIOL

DEFINICION

Bioactivador de la fermentación alcohólica a base de cortezas de levaduras, levaduras inactivas y elementos de soporte celulósicos.

Actibiol favorece el desarrollo de las levaduras prolongando la actividad fermentativa.

También facilita los rearranques de fermentación.

INTERES ENOLOGICO

Actibiol libera en el mosto:

- Factores de crecimiento (vitaminas, aminoácidos, peptidos...) indispensables para una buena población de levaduras.
- Factores de supervivencia (ácidos grasos de cadena larga, esteroides...) que mantienen el metabolismo fermentativo cuando disminuyen los nutrientes y aumenta el nivel de alcohol.
- Fijadores de toxinas como residuos de pesticidas o inhibidores naturales de la fermentación alcohólica (en condiciones difíciles, cerca del final de la fermentación alcohólica, las levaduras producen ácidos grasos de cadena corta que inhiben el metabolismo fermentativo).
- Además Actibiol simula el efecto de las borras en vinificación de blanco o rosado.

DOSIS DE EMPLEO

Tratamiento preventivo	20 a 40 g/hl.
Tratamiento curativo	40 a 60 g/hl.

MODO DE EMPLEO

• Tratamiento preventivo: Añadir Actibiol por remontado lo antes posible, preferiblemente al inicio de la fermentación alcohólica. Aconsejamos completar la adición de Actibiol con Vitaferment (según el nivel de nitrógeno asimilable del mosto) y Granucl (según la turbidez)

• Tratamiento curativo (rearranque de fermentación): Añadir Actibiol por remontado justo después de un sulfitado a 2-3 g/hl (para impedir un desarrollo de bacterias).

Antes de iniciar el protocolo de rearranque de fermentación (pedirle a su vendedor el protocolo específico)

Abrir el paquete 10 minutos antes de utilizarlo para airear el producto y utilizarlo dentro de 48 horas una vez abierto.

ACONDICIONAMIENTO CONSERVACION

Bolsa de 1kg.

Conservar en su embalaje original herméticamente cerrado.