

FICHA TECNICA

FERMACTIV VARIETAL

OPTIMIZACION DE LA FERMENTACION

Dosis límite legal autorizado: 40 g/hL

APLICACIONES ENOLÓGICAS

FERMACTIV VARIETAL es un nutriente totalmente orgánico, a base únicamente de levaduras inactivas y tiamina, lo cual proporciona al medio, nitrógeno orgánico, manoproteínas, aminoácidos y vitaminas, esenciales para el desarrollo de las levaduras.

FERMACTIV VARIETAL promueve (facilita) el crecimiento constante de la levadura, optimizando el estado fisiológico de cada célula de levadura, lo que nos permite alcanzar la biomasa suficiente en cantidad y calidad, para lograr una fermentación alcohólica perfecta, evitando los fenómenos de aglomeración, origen de las dificultades de fermentación y el desarrollo de los olores de azufre.

FERMACTIV VARIETAL permite promover la expresión de aromas:

- Por la fermentación directa de los aminoácidos que lo componen, que son una fuente de esteres florales y frutales.
- Su nitrógeno orgánico, evita la inhibición de la revelación de los tioles con sabor a fruta, que es causada por los excesos de sales inorgánicas de amonio.

FERMACTIV VARIETAL también limita la producción de SO₂ que se observa a veces con el uso de sales de amonio, reforzando al mismo tiempo la eficacia de los sulfitado gracias a la presencia de la tiamina que restringe los fenómenos de combinación de SO₂.

En la elaboración de vinos varietales, **FERMACTIV VARIETAL** satisface las necesidades nutricionales de la levadura, los objetivos de vino de calidad y también el espíritu de una vinificación racional y natural.

MODO Y DOSIS DE EMPLEO

- 10-40 g / hL en función de nitrógeno asimilable del mosto, la cepa de levadura utilizada, la concentración de azúcares del mosto y objetivo deseado para el producto.

En general, se recomienda la adición **FERMACTIV VARIETAL** dos veces, justo después de la adición de levadura y otra a un tercio de la fermentación alcohólica.

FICHA TECNICA

En caso de carencia importante en el mosto de NFA, añadir fosfato diamónico (DAP) a un tercio de la fermentación alcohólica.

Emplear FERMACTIC VARIETAL disolviéndolo en suspensión acuosa de 10 veces su volumen. Después incorporación, mezclar bien por agitación.

Carencia de nitrógeno en el mosto	Añadir al inicio junto a la levadura	Complementar a 1/3 de la fermentación (pérdida de 30-40 puntos de densidad
Fuerte	Fermactiv Varietal 20gr/Hl	Fermactiv Varietal 20gr/Hl + DAP
Media	Fermactiv Varietal 10 gr/Hl	Fermactiv Varietal 10 a 30 gr/Hl
Débil	Fermactiv Varietal 10gr/Hl	Fermactiv Varietal 10 gr/Hl

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 20 Kg

La fecha óptima de utilización de **FERMACTIV VARIETAL** en su embalaje de origen está indicada en la etiqueta del producto.

Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto el producto debe ser utilizado rápidamente.