

Actipasa

Activateur de fermentation.

CARACTÉRISTIQUES

Actipasa est un activateur inorganique de fermentation d'assimilation rapide par les levures impliquées dans la fermentation alcoolique.

APPLICATIONS

- Compense les carences en azote du moût.
- Facilite la multiplication cellulaire.
- L'assimilation précoce de thiamine écourt la phase de latence cellulaire et permet un démarrage plus rapide de la fermentation.

COMPOSITION

- Sulfate d'ammonium. Source d'azote inorganique, à assimilation rapide. Il permet la synthèse des acides aminés et des protéines.
- Thiamine(vitamineB1). Active l'accroissement cellulaire, coenzyme fondamental dans la décarboxylation des cétoacides, et limite la production d'acide pyruvique et d'acétaldéhyde.

Une dose de 30g/hl d'Actipasa apporte au moût :

Azote Facilement Assimilable (AFA) » 62 mg /

DOSES

Complément nutritionnel en fermentation 10-30 g/hl

Doses maximales autorisée: 60 g/hl

MODE D'EMPLOI

Disolver en aproximadamente 10 veces su peso en agua o mosto y añadir al depósito asegurando su perfecta homogeneización.

ASPECT PHYSIQUE

Poudre fine de couleur blanche, inodore.

PRÉSENTATION

Sachets de 25 Kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES EP 171 (REV.2)

pH (1%)	6-8
Cendres [%]	< 0,5
Humidité [%]	< 3

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine, dans un endroit sec et frais.

Une fois ouvert employer le produit le plus rapidement possible.

Utilisation conseillé: 3 ans à partir de la date indiquée sur l'emballage

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Oenologique International et au Règlement (UE) 2019/934.