

ACTIPROTECT EXPRESS™

OPTIMIZAÇÃO DA FERMENTAÇÃO

Simplificação drástica da adição de fermento sem compromisso para a segurança fermentativa e a revelação aromática.

APLICAÇÕES ENOLÓGICAS

ACTIPROTECT EXPRESS™ é um protetor de levedura inovador, extremamente rico em esteróis levurianos, cuja forma microaglomerada permite simplificar significativamente o procedimento de adição de fermento conservando as capacidades da fonte de levedura.

Com efeito, a sua excepcional humidificação autoriza uma ressuspensão acelerada, também com menos pulverulência, e sem a necessidade de aquecer primeiro a água.

A biodisponibilidade otimizada dos fatores de sobrevivência fornecidos pela **ACTIPROTECT EXPRESS™** torna a levedura tolerante a uma ampla gama de condições de reidratação:

- Em água à temperatura ambiente (> 15 °C), sem necessidade de aquecer a 37 °C.
- Durante apenas 15 minutos, sem ter a necessidade de ambientar o fermento à temperatura fria do mosto a inocular.

Além desta simplificação da adição de fermento, **ACTIPROTECT EXPRESS™** conserva todas as qualidades de um protetor de 3ª geração tipo **ACTIPROTECT ROSÉ™** do qual é proveniente: segurança fermentativa e revelação aromática melhorada, especialmente em condições agressivas (clarificação impulsão dos sumos, baixas e altas temperaturas, vinificações em condições reductoras, concentrações elevadas em etanol...).

IMPLEMENTAÇÃO E PRECAUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dosagem : 30 g/hL.

Colocar **ACTIPROTECT EXPRESS™** novamente em suspensão agitando ligeiramente em 10 vezes o seu peso de água da torneira à temperatura ambiente (>15 °C). Incorporar a levedura selecionada, agitar suavemente e aguardar 15 minutos. Incorporar no mosto e homogeneizar por remontagem.

CARACTERÍSTICAS

Composizione :

- Autolisado de levedura [*Saccharomyces cerevisiae*] : teor em azoto orgânico < 11,5 % de matéria seca (equivalente de azoto) e teor em aminoácidos compreendido entre 10 % e 20 % da forma seca (equivalente de glicina)

ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

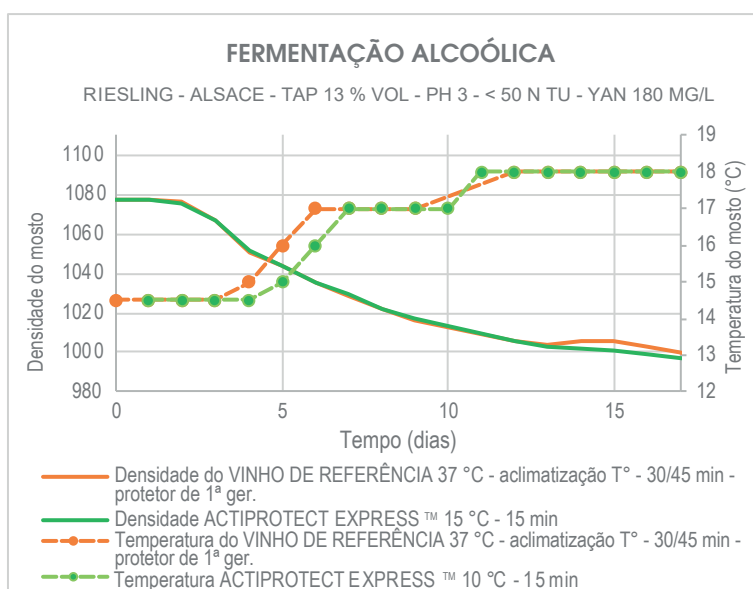
- Sacos de 1 kg, 15 kg.

Armazenar num local seco e sem odores, entre 5 e 25 °C. Uma vez aberta a saqueta, o produto deve ser utilizado rapidamente e não pode ser conservado. Uma vez preparada, a fórmula é utilizada no dia.

ACTIPROTECT EXPRESS™

Simplificação drástica da adição de fermento sem compromisso para a segurança fermentativa e a revelação aromática.

UMA SIMPLIFICAÇÃO DO PROCESSO, UM GANHO EM SEGURANÇA FERMENTATIVA



Quer seja em comparação com uma levedura reidratada sozinha ou acompanhada por um protetor de 1ª, 2ª ou 3ª geração*, o protocolo simplificado pela **ACTIPROTECT EXPRESS™** garante uma cinética fermentativa tão ou mais segura. E isto, sem ter de utilizar água quente, nem ambientar o fermento à temperatura do mosto, mesmo frio.

A utilização de **ACTIPROTECT EXPRESS™** também é uma escolha natural durante adições de fermento disponíveis para facilitar o processo.

ACTIPROTECT EXPRESS™ responde às necessidades das caves de simplificar e proteger o trabalho na adega e principalmente a adição de fermento, sem comprometer a qualidade das fermentações, muito pelo contrário.

UMA QUALIDADE SENSORIAL MELHOR EXPRESSA

Grças à sua riqueza em esteróis biodisponíveis, **ACTIPROTECT EXPRESS™** garante à levedura um melhor funcionamento de membranas de integração dos precursores de aromas.

Deste modo, a levedura pode expressar de forma mais eficaz o potencial aromático das uvas, da casta e da região.

* Os protetores de leveduras podem ser classificados de acordo com a sua riqueza em esteróis. Desta forma, **ACTIPROTECT+™** é um protetor de segunda geração enquanto **ACTIPROTECT ROSE™** pertence à 3ª geração que permitiu formular **ACTIPROTECT EXPRESS™**.

