

ACTIPROTECT +

OPTIMIZAÇÃO DA FERMENTAÇÃO

Protector de leveduras

APLICAÇÕES ENOLÓGICAS

ACTIPROTECT + reforça a membrana plasmática das leveduras durante a re-hidratação.

ACTIPROTECT + diminui a fase de latência. As leveduras começam a fermentar mais rapidamente e tornam-se mais resistentes.

Com **ACTIPROTECT +**, as leveduras aumentam a sua resistência ao choque osmótico durante a inoculação. Os compostos internos da célula apresentam-se melhor protegidos perante a acidez do mosto. As leveduras podem expressar todo o seu potencial.

As leveduras ficam sujeitas a menos factores de stress produzindo menos acidez volátil e compostos enxofrados responsáveis pelos maus odores durante a fermentação alcoólica.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Incorporar **ACTIPROTECT +** no meio de re-hidratação antes da adição das leveduras.

dissolver 1 kg de **ACTIPROTECT +** em 10 L de água a 42 °C.

Deixar a temperatura retomar valores de aproximadamente 38 a 40 °C antes da incorporação das leveduras secas activas.

DOSIS DE EMPLEO

1 kg de **ACTIPROTECT +** / 1 kg de leveduras

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Em sacos de 1 kg, 25kg

O melhor período para a utilização de **ACTIPROTECT +** encontra-se indicado na etiqueta da embalagem de origem.

Conservar a uma temperatura inferior a 25 °C, num local seco e isento de odores.