

ACTIVIT SAFE™

OTIMIZAÇÃO DA FERMENTAÇÃO

Nutriente desintoxicante 100% orgânico, específico para o final da fermentação.

APLICAÇÕES ENOLÓGICAS

O momento ideal de incorporação de nutriente azotado situa-se no final da fase de crescimento (a um terço da fermentação alcoólica), até mesmo no início da fermentação em determinados casos específicos. No entanto, existem situações onde pode revelar-se útil um fornecimento no final da fermentação alcoólica :

- No caso de subestimação de azoto assimilável inicial do mosto,
- No caso de fermentação alcoólica demasiado rápida, para a qual a adição de um terço da FA é difícil de realizar,
- No caso de fermentação alcoólica em abrandamento ou lânguida,
- Mais especificamente no caso de condições difíceis (temperatura demasiado baixa ou demasiado elevada, álcool elevado).

ACTIVIT SAFE™ é um nutriente composto por um autolisado de levedura rica em azoto aminado (forma de azoto mais bem assimilada neste momento da fermentação) e paredes de levedura que permitem absorver as toxinas inibidoras acumuladas durante a fermentação.

IMPLEMENTAÇÃO E PRECAUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dose máxima legal : 65 g/hL.

Dosagem habitual e protocolo: 20 a 40 g/hL de acordo com as condições, quando o mosto atinge 1020-1010 de massa volúmica (2/3 de fermentação) :

- 20 g/hL em preventivo se as condições forem difíceis.
- 40 g/hL se a fermentação alcoólica abrandar ou se nenhum aporte nutricional puder ser feito mais cedo durante a fermentação.

Colocar o **ACTIVIT SAFE™** novamente em suspensão agitando rapidamente em 10 vezes o seu volume de água quente ou do mosto.

Após a incorporação, homogeneizar bem o mosto com uma remontagem ao abrigo do ar. Uma vez preparada, a fórmula é utilizada no dia.

CARACTERÍSTICAS

Composição :

- 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).
- Envelopes celulares de leveduras (*Saccharomyces cerevisiae*).

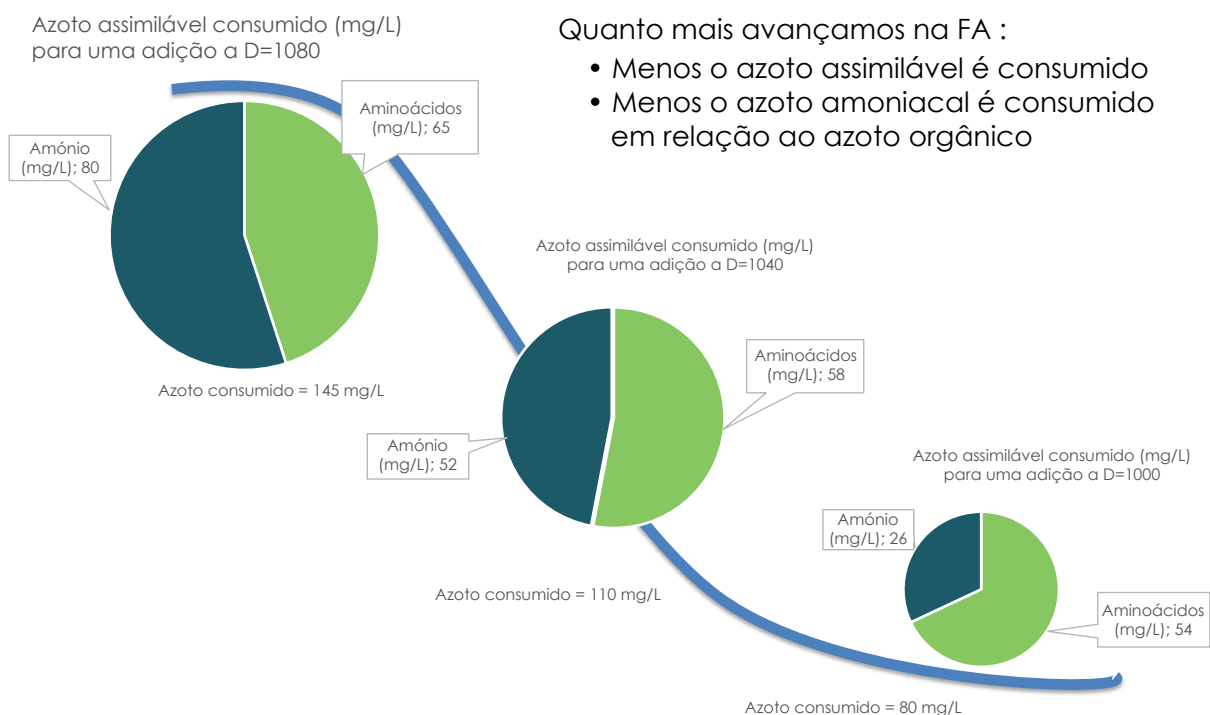
ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

- Sacos de 1 kg, 5 kg e 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.

ACTIVIT SAFE™

No final da fermentação alcoólica, apenas o azoto aminado mantém uma eficácia nutricional.



ACTIVIT SAFE™ representa um nutriente cuja forma de azoto assimilável [apenas aminado] é ideal para a sua assimilação no final da fermentação. Uma adição de azoto amoniacal nesta fase é muito pouco eficaz. **ACTIVIT SAFE™** permite assim ajudar a população leveduriana a ativar o seu consumo de açúcares em caso de abrandamento ou condições difíceis, ou se o aporte recomendado numa fase mais precoce não puder ser realizado.

No final da fermentação alcoólica, os ácidos gordos de cadeia curta representam uma ameaça.

Com a acumulação de álcool e especialmente em situação de carência em azoto, as leveduras fermentativas libertam, em reação ao stress, ácidos gordos de cadeia curta (ácidos hexanóico, octanóico e decanóico). Estas toxinas são negativas para a sobrevivência de *Saccharomyces cerevisiae*, mas também de bactérias lácticas, e podem, portanto, provocar diferentes dificuldades fermentativas, chegando por vezes até à paragem da fermentação.

ACTIVIT SAFE™ permite, por um lado, limitar os stresses, e por outro lado, neutralizar por adsorção uma parte dessas toxinas nas paredes celulares. A sua incorporação em dois terços da fermentação corresponde ao momento em que a acumulação destes compostos é máxima e, portanto, faz todo o sentido reduzir a sua ação nociva.