

ACTIBIOL

Activador
de fermentación
en polvo

Actibiol es un bioactivador de fermentación alcohólica, que ejerce un efecto preventivo y corrector de las carencias de los mostos.

COMPOSICIÓN

Actibiol es elaborado a base de levaduras inactivadas, elementos soportes celulósicos, fosfato de amonio y clorhidrato de tiamina.

INTERÉS ENOLÓGICO

Junto con otras causas bien conocidas (temperaturas de fermentación, grado alcohólico potencial elevado, etc.), la carencia de nutrientes y la presencia de toxinas e inhibidores son causas habituales de detención de fermentaciones.

Añadiendo Actibiol al mosto, se produce un aporte al medio de:

- Factores de crecimiento (vitaminas, aminoácidos, péptidos) indispensables para una buena multiplicación y aumento de población celular.
- Factores de supervivencia (ácidos grasos de cadena larga, esteroides) que mantienen el metabolismo fermentativo en condiciones difíciles.
- Elimina toxinas como residuos de pesticidas o inhibidores naturales de la fermentación alcohólica.

A su vez, se logra evitar desviaciones sensoriales originadas por levaduras, como acidez volátil y compuestos azufrados; mejorando de esta forma la calidad aromática y gustativa del vino.

CAMPO DE APLICACIÓN

Actibiol se emplea en la fermentación de mostos tintos, blancos y rosados. También en fermentaciones detenidas las cuales se re-fermentarán según protocolo recomendado.

DOSIS RECOMENDADAS

20 a 50 g/HL.

Una dosis de 30 g/HL de Actibiol aporta una media de 40 mg/L de Nitrógeno fácilmente asimilable.

MODO DE USO

Se recomienda realizar la adición de Actibiol en dos etapas: la mitad de la dosis al inicio de la fermentación alcohólica y la mitad restante al último tercio de la fermentación alcohólica. No mezclar la preparación con levaduras secas activas (LSA).

Diluir el producto en proporción 1:10 en agua o mosto y adicionar por remontaje.

CONSERVACIÓN

Conservar en su envase original. Almacenar en lugar fresco y seco.

PRESENTACIÓN

Envases por 10 kg y por 25 kg.