

ACTIVIT

OPTIMISATION DE LA FERMENTATION

Dose limite légale autorisée : 50 g/hL

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

ACTIVIT est un activateur de fermentation constitué de sels d'ammonium, de levures inactivées, de thiamine et permet d'éviter les fermentations alcooliques languissantes et arrêts de fermentation dus à des carences en azote du moût.

L'addition d'**ACTIVIT** apporte au moût, l'azote assimilable (azote ammoniacal et acides aminés) nécessaire à la multiplication des levures et à leur maintien en activité pendant toute la durée de la fermentation.

Les levures inactivées ont un rôle détoxifiant en adsorbant les acides gras ($C_8 - C_{12}$) inhibiteurs. Elles apportent également stérols, acides gras à longues chaînes, éléments améliorant la résistance des levures.

La thiamine est nécessaire à la croissance des levures, une carence en cette vitamine peut entraîner un ralentissement de la fermentation, voire un arrêt.

MISE EN ŒUVRE

Mettre **ACTIVIT** en solution dans 10 fois son poids en moût ou en vin et incorporer le mélange à la cuve.

Effectuer un remontage avec aération pour homogénéiser.

DOSE D'EMPLOI

- En traitement préventif :
 - Sur moût : de 20 à 40 g/hL.
 - A mi-fermentation : de 20 à 40 g/hL. (avec aération pour favoriser la synthèse de stérols).
- En reprise de fermentation :
 - de 40 à 50 g/hL à incorporer dans le vin avant l'introduction du levain.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En sacs de 1 kg, 5 kg, 25 kg.

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.