

# Actipasa

Activador de fermentación.

## CARACTERÍSTICAS

**Actipasa** es un activador inorgánico de fermentación de rápida asimilación por parte de las levaduras implicadas en la fermentación alcohólica.

## APLICACIÓN

- Compensa las carencias de nitrógeno del mosto.
- Facilita la multiplicación celular.
- La asimilación temprana de tiamina acorta la fase de latencia celular y permite un arranque más rápido de la fermentación.

## COMPOSICIÓN

- Sulfato de amonio. Fuente de nitrógeno inorgánico, de rápida asimilación. Posibilita síntesis de aminoácidos y proteínas.
- Tiamina (vitamina B1). Activa el crecimiento celular, coenzima fundamental en la descarboxilación de los cetoácidos, limita la producción de ácido pirúvico y acetaldehído.

Una dosis de 30 g/hl de **Actipasa** cede al mosto

Nitrógeno fácilmente asimilable (NFA) » 62 mg /l

## DOSIS

**Complemento nutricional en fermentación** 10-30 g/hl

*Dosis máxima autorizada: 60 g/hl*

## MODO DE EMPLEO

Disolver en aproximadamente 10 veces su peso en agua o mosto y añadir al depósito asegurando su perfecta homogeneización.

## ASPECTO FÍSICO

Polvo fino de color blanco, inodoro.

## PRESENTACIÓN

Envase de 1 kg y de 25 kg .

## PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS

EP 171 (REV.2)

pH (1%)	6 - 8
Cenizas [%]	< 0,5
Humedad [%]	< 3

## CONSERVACIÓN

Conservar en el embalaje de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 3 años a partir del envasado.

**RGSEAA: 31.00391/CR**

*Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934.*