

# Actipasa GREEN

Activador de fermentación.  
Vinos ecológicos.

## CARACTERÍSTICAS

**Actipasa GREEN** es un activador inorgánico de fermentación de rápida asimilación por parte de las levaduras implicadas en la fermentación alcohólica. Formulación indicada para la elaboración de vinos ecológicos, según Reglamento UE 203/2012.

Sin sulfatos: el aporte de nitrógeno asimilable se realiza exclusivamente en forma de fosfato amónico.

## APLICACIÓN

Puede emplearse:

Durante la fermentación alcohólica para:

- Compensar las carencias de nitrógeno del mosto.
- Facilitar la multiplicación celular.
- Mejorar significativamente las condiciones del medio mejorando la viabilidad de las poblaciones de levaduras.

## COMPOSICIÓN

- **Fosfato biamónico.** 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 GREEN** 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 25 kg .

## PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS

EP 849 (REV.3)

pH (1%)	8 - 8,5
Cenizas [%]	20 - 35
Humedad [%]	< 5

## 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.*