

Actipasa

Attivante di fermentazione.

CARATTERISTICHE

Actipasa è un attivatore inorganico di fermentazione a rapida assimilazione da parte dei lieviti coinvolti nella fermentazione alcolica.

APPLICAZIONE

- Compensa le carenze di azoto nel mosto.
- Facilita la moltiplicazione cellulare.
- L'assimilazione precoce di tiamina accorcia la fase di latenza cellulare e permette un avvio più veloce della fermentazione.

COMPOSIZIONE

- **Solfato di ammonio.** Fonte di azoto inorganico a rapida assimilazione. Rende possibile la sintesi di amminoacidi e proteine.
- **Tiamina (Vitamina B1).** Attiva la crescita cellulare, coenzima fondamentale nella decarbossilazione dei chetoacidi, limita la produzione di acido piruvico e acetaldeide.

Una dose da 30 g/hl di **Actipasa** cede al mosto

Azoto Facilmente Assimilabile (APA). » 62 mg /l

DOSE

Complemento nutrizionale nella fermentazione 10-30 g/hl

Dose massima autorizzata: 60 g/hl

MODALITA' DI UTILIZZO

Sciogliere in circa 10 volte il suo peso in acqua o mosto e aggiungere alla cisterna assicurandosi della sua perfetta omogenizzazione.

ASPETTO FISICO

Polvere fine di colore bianco, inodore.

PRESENTAZIONE

Confezioni da 1 kg e 25 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE

EP 171 (Rev.2)

pH (1%)	7- 8
Ceneri [%]	< 10
Umidità [%]	< 3

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale in luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente: entro 3 anni a partire dal confezionamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2019/934.