

# Actipasa GREEN

Ativador de fermentação.  
Vinhos ecológicos.

## CARACTERÍSTICAS

**Actipasa GREEN** é um ativador inorgânico de fermentação de rápida assimilação por parte das leveduras implicadas na fermentação alcoólica. Formulação indicada para a produção de vinhos ecológicos, de acordo com o Regulamento UE 203/2012.

Sem sulfatos: o aporte de nitrogénio assimilável é realizado exclusivamente na forma de fosfato amónio.

## APLICAÇÃO

Pode ser aplicado:

Durante a fermentação alcoólica para:

- Compensar as carências de nitrogénio do mosto.
- Facilitar a multiplicação celular.
- Melhorar significativamente as condições ambientais, melhorando a viabilidade das populações de leveduras.

## COMPOSIÇÃO

- Fosfato biamónico.** Fonte de nitrogénio inorgânico, de rápida assimilação. Possibilita a síntese de aminoácidos e proteínas.
- Tiamina (vitamina B1).** Ativa o crescimento celular, coenzima fundamental na descarboxilação dos cetoácidos, limita a produção de ácido pirúvico e acetaldeído

Uma dose de 30 g/hl de **Actipasa GREEN** cede ao mosto  
Nitrogénio facilmente assimilável (NFA) » 62 mg /l

## DOSE

**Complemento nutricional em fermentação** 10-30 g/hl

*Dose máxima autorizada: 60 g/hl*

## MODO DE APLICAÇÃO

Dissolver em aproximadamente 10 vezes o seu peso em água ou mosto e adicionar à cuba garantindo uma homogeneização perfeita

## ASPETO FÍSICO

Pó fino, branco e inodoro.

## APRESENTAÇÃO

Embalagem de 25 kg.

## PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS EP 849 (REV.3)

pH (1%)	8 - 8,5
Cinzas [%]	20 - 35
Humidade [%]	< 5

## CONSERVAÇÃO

Manter na embalagem original num local fresco, seco e inodoro.

Uma vez aberto, deve ser utilizado o mais rapidamente possível.

Consumir de preferencia: no prazo de 3 anos após a abertura.

**RGSEAA: 31.00391/CR**

*Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento (UE) 2019/934.*

ACTIPASA GREEN / Rev.4 / Fecha: 14/02/2020