

# Actipasa

Ativador de fermentação.

## CARACTERÍSTICAS

**Actipasa** é um ativador inorgânico de fermentação de rápida assimilação por parte das leveduras implicadas na fermentação alcoólica.

## APLICAÇÃO

- Compensa as carências de nitrogénio do mosto.
- Facilita a multiplicação celular.
- A assimilação precoce da tiamina encurta a fase de latência celular e permite um início mais rápido da fermentação.

## COMPOSIÇÃO

- **Sulfato de amónio.** 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** 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 1 kg e de 25 kg.

## PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS EP 171 (REV.2)

pH (1%)	6 - 8
Cinzas [%]	< 0,5
Humidade [%]	< 3

## 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.*