

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.