



NUTRIENTE VITACTIF

DESCRIPCION

Activador de la fermentación alcohólica a base de sales de amonio, tiamina y levaduras inertes. **Vitactif** favorece a la multiplicación de levaduras y limita las desviaciones fermentativas.

PROPIEDADES DEL PRODUCTO

Vitactif es un medio nutritivo completo que favorece a un mejor desarrollo de las levaduras permitiendo así de asegurar la fermentación alcohólica. Al fijar una parte de ácidos grasos de cadenas cortas (C8, C10) inhibidores del metabolismo fermentativo, Vitactif contribuye a reducir los riesgos de disminución y de interrupción de la fermentación.

PRINCIPALES APORTES

- **Vitactif** aporta nitrógeno asimilable y otros elementos nutritivos (vitamina B1, aminoácidos) que favorecen a la multiplicación de levaduras.
- Elementos de supervivencia tales como lípidos y esteroides asegurando el final de las Fermentaciones.
- Levaduras inactivas que tienen la propiedad de fijar una parte de ácidos octanoicos y decanoicos responsables de la disminución y a veces de la interrupción de la fermentación.

MODO DE EMPLEO

Disolver **Vitactif** en 10 veces su peso de agua o de mosto.

Incorporar la mitad de la dosis total prevista cuando se proceda a la adición de levaduras.

Cuando la densidad haya caído de 30 puntos, completar con el resto de la dosis vertiendo por remontado con aireación.

Rearranque de la fermentación: consultar nuestro protocolo.

DOSIS

20 a 40 g/hl.

PRESENTACION

Bolsa de 1 Kg.

ALMACENAMIENTO

Conservar en su embalaje original herméticamente cerrado. Todo sobre abierto debe ser utilizado rápidamente.