

# LevActiv O

## Nutriente 100% Orgánico para Levaduras de uso Enológico.

**LevActiv O** es una mezcla cuidadosamente formulada de autolizados de levaduras seleccionadas, diseñada específicamente para potenciar la fermentación alcohólica completa y constante. LevActiv O rico en nitrógeno orgánico asimilable, esteroides, minerales y vitaminas proporciona a las levaduras todos los elementos esenciales que necesitan para un crecimiento saludable y una fermentación eficiente. Aporta aminoácidos que estimulan la producción de ésteres aromáticos. **Ver Gráfico Resultados organolépticos.**

LevActiv O no contiene sales de amoníaco (DAP) ni micronutrientes añadidos.

Nutrientes LevActiv	Aminoácidos	Sales de Aporte de Amonio (-NH4)	Minerales. Microelementos (Tiamina, Pantotenato, etc)	Soporte para las levaduras	Detoxificación del medio	NFA que aporta cada 10 g/HL
D-Tox			■	■	■■■■■	-
O	■■■■■		■	■	■■■	8 mg/L
A	■■■	■■	■■	■■■	■■	14 mg/L
B	■■	■■■	■■■	■■■	■	15 mg/L
C		■■■■	■■■■			21 mg/L

**Aportes de cada LevActiv:** contenido en las distintas fracciones de interés de la gama LevActiv. Características comparativas de la gama LevActiv.

### Dosis y Uso

10 - 40 g/hl en blancos, rosados y tintos.

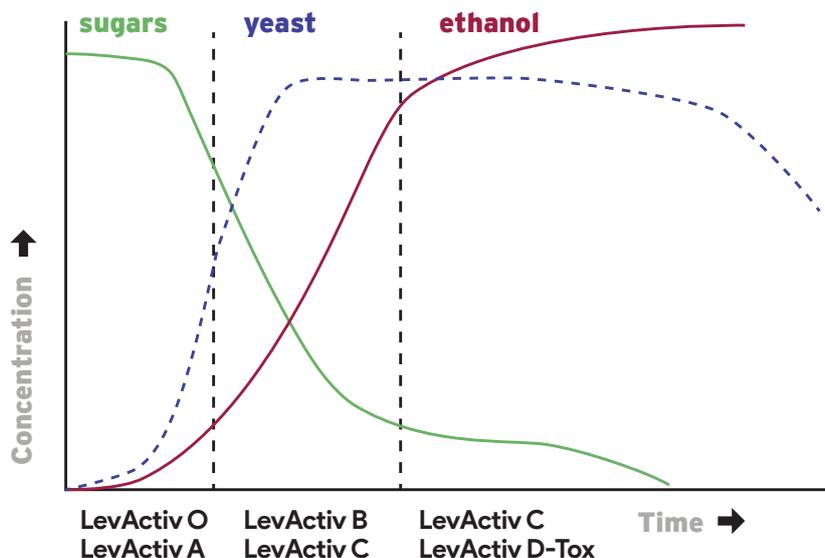
10 g/hL de LevActiv O aportan alrededor de 8 mg/L de nitrógeno asimilable. **Ver Cuadro Aportes de cada LevActiv.**

### Aplicación y recomendaciones

Disolver en 10 veces su peso de mosto e incorporar al depósito en fermentación.

Indicado para la elaboración de vinos orgánicos en todas las etapas de la fermentación alcohólica.

Recomendamos utilizarlo en el inicio de la fermentación alcohólica, ya que se estimula la producción de aromas por parte de las levaduras, efecto que se ve optimizado por el uso de levaduras generadores de aromas (no neutras).



**Estrategia nutricional:** momentos de utilización de los distintos LevActiv en la marcha fermentativa. Nutrientes LevActiv: Momento de uso.

## Resultados organolépticos

Generación metabólica de aromas (nutriente+levadura)



**Incremento aromático:** sinergia entre LevActiv y Levaduras en la formación de aromas (expresión aromática relativa en FA de Sauvignon Blanc 2023).

## Almacenamiento

Conservar en un lugar seco y fresco. Los paquetes abiertos deben ser sellados y consumidos lo antes posible.

## Envase

Paquete de 15 kg.