

LevActiv A

Nutriente para la fermentación alcohólica para mejorar la complejidad aromática de los vinos.

LevActiv A es un compuesto formulado por sales de amonio en forma amoniacal y vitaminas, enriquecido en cantidad de Cáscara de Levadura Inactiva y Fibras de Celulosa, es ideal para aquellos casos en los que la fermentación se ha vuelto languideciente o que se han detenido.

Gracias a su enriquecida fórmula, LevActiv A logra en todos los casos de fermentaciones alcohólicas languidecientes o detenidas desintoxicar el mosto, aportar factores de supervivencia y dar soporte físico a las levaduras logrando llevar a buen término las fermentaciones.

Las cáscaras de levaduras tienen un fuerte poder de adsorción sobre los ácidos grasos de cadena media, potentes inhibidores de la fermentación alcohólica y maloláctica, aportando además factores de supervivencia a las levaduras.

La Celulosa brinda un eficaz soporte físico a las levaduras indispensables en el caso de mostos excesivamente clarificados.

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 - 60 g/hl en blancos, rosados y tintos. Según el contenido inicial de nitrógeno asimilable del mosto, del grado alcohólico potencial, de la turbidez y de la cepa de levadura utilizada.

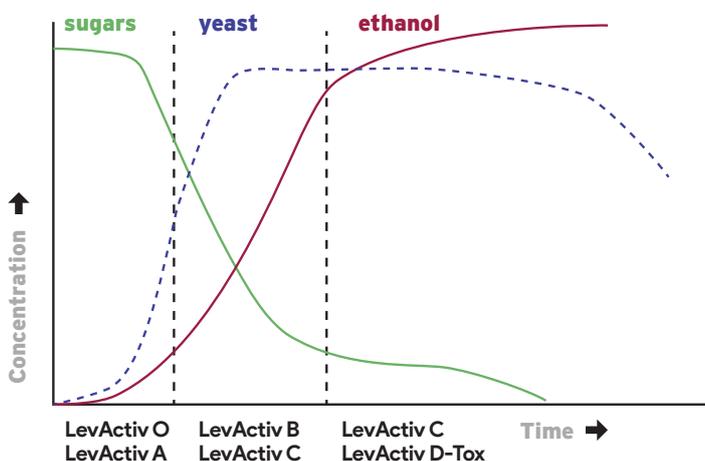
10 g/hL de LevActiv A aportan alrededor de 14 mg/L de nitrógeno asimilable.

Aplicación y recomendaciones

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

Puede Aplicarse para la hidratación de las levaduras seleccionadas según protocolo de hidratación.

El momento de aplicación recomendado es al inicio de la fermentación, para favorecer una gran generación metabólica de aromas por parte de las levaduras, aunque puede adicionarse en toda la marcha fermentativa teniendo en cuenta lo mencionado en "Dosis y Uso".



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.