

LevActiv B

Activador complejo de fermentación que favorecen la multiplicación de las levaduras.

LevActiv B está formulado por sales de amonio en forma amoniacal y vitaminas, los que aportan elementos minerales y vitaminas fundamentales para el correcto desarrollo de las levaduras.

El aporte de Cáscara de Levadura Inactiva que ayuda a la adsorción de metabolitos y contaminantes que obstaculizan el proceso fermentativo, Fibras de Celulosa que producen una acción física de sostén a la población de levaduras evitando que precipiten y aprovechando de este modo todo el azúcar del mosto a fermentar.

Por su equilibrada composición, LevActiv B ayuda al desarrollo de las levaduras seleccionadas, favoreciendo la velocidad de fermentación y evitando de esta manera la formación compuestos que se combinen con el anhídrido sulfuroso, induciendo además a la formación natural de ésteres que favorecerán la composición organoléptica del vino.

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

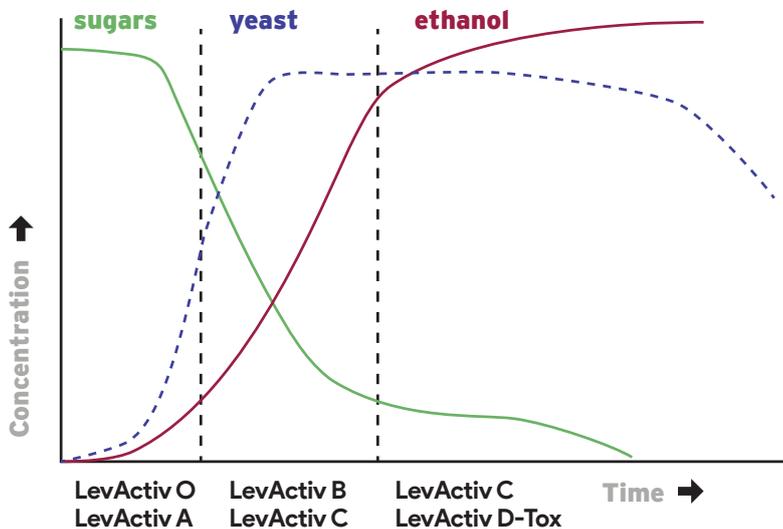
20 - 60 g/hl en blancos, rosados y tintos. Según el contenido inicial de nitrógeno asimilable del mosto, del grado alcohólico potencial, de la turbidez y de la cepa de levadura utilizada.

10 g/hL de LevActiv B aportan alrededor de 15 mg/L de nitrógeno asimilable.

Aplicación y recomendaciones

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

Recomendamos aplicarlo cuando se llega a los 1070 de densidad para favorecer la producción aromática y la cinética fermentativa. Puede aplicarse en toda la marcha fermentativa impactando en los resultados organolépticos.



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.