

# LevActiv C

## Activador de la fermentación alcohólica.

**LevActiv C** está indicado para estimular el crecimiento y multiplicación de las levaduras en los mostos de uva. La concentración de Nitrógeno Amoniacal y el aporte de vitaminas, ayudan al crecimiento de la población de levaduras.

LevActiv C, es un complejo formulado con sales de amonio en forma amoniacaal y vitaminas, favorece un inicio de fermentación rápido con una muy corta fase de latencia y una adecuada cinética fermentativa evitando la formación de compuestos inhibidores del proceso de fermentación.

Es ideal para las fases finales de la fermentación alcohólica, cuando las levaduras ya están en un medio adverso, ya que el amonio de contenido en LevActiv C es de rápida asimilación y disposición de las levaduras bajo cierto grado de estrés.

Además, La presencia de tiamina reduce producción de acetaldehído por parte de la levadura, permitiendo conseguir vinos con una fracción mayor de SO<sub>2</sub> libre.

Es importante el uso de LevActiv C en el proceso de Termo-Vinificación, donde el calor desnaturaliza las vitaminas naturales contenidas en el mosto.

Corrige además en forma eficiente carencias de NFA evitando el desarrollo de olores no deseados producidos por condiciones de estrés (reducidos entre otros) y permitiendo desarrollar todo el potencial de las uvas.

Nutrientes LevActiv	Aminoácidos	Sales de Aporte de Amonio (-NH <sub>4</sub> )	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. 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 C aportan alrededor de 21 mg/L de nitrógeno asimilable.

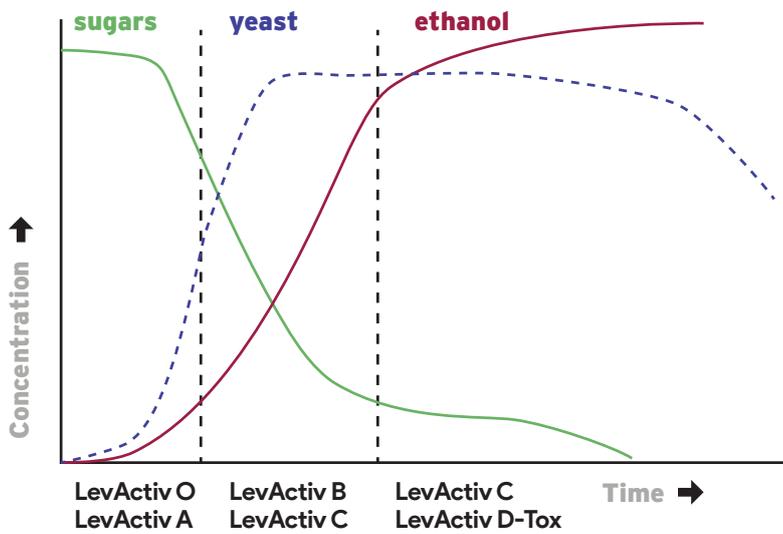
### Aplicación y recomendaciones

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

En caso de aromas reducidos durante la fermentación alcohólica: aplicar de 10 - 30 g/hl en blancos, rosados y tintos.

En las fases finales de la fermentación alcohólica: aplicar 20 - 40 g/hl para asegurar el correcto metabolismo de las levaduras y un exitoso fin de la fermentación alcohólica. Puede aplicarse en dos etapas teniendo en cuenta la densidad y la cinética fermentativa, primera aplicación a partir de una densidad de 1070; segunda aplicación a partir de una densidad de 1040 una segunda aplicación.

(continúa en la página siguiente)



**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.