

# LevActiv D-Tox

## Cortezas de levaduras especial para desintoxicar el medio y asegurar el final de las fermentaciones.

**LevActiv D-Tox** es un producto orgánico cuya composición es 100% paredes celulares de levadura para estimular y activar la fermentación alcohólica por adsorción de inhibidores fermentativos.

Se destaca por su alta capacidad de detoxificación y adsorción de compuestos tóxicos durante la fermentación alcohólica, promoviendo la actividad la levadura durante todo el proceso y facilitando un final de fermentación rápido y seguro.

La alta concentración en ácidos grasos insaturados de cadena larga y esteroides se integran en las membranas de las levaduras aumentando su permeabilidad, y mejorando de esta forma, su resistencia a las condiciones de estrés (altas concentraciones de azúcar, alcohol, bajas o altas temperaturas, presiones, entre otras).

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

**Para reinicio de paradas de fermentación:** 20-40 g/hl.

- Vinos Tintos de 30 a 40 g/hL por debajo del sombrero.
- Vinos Blancos y Rosados 20 g/hL.

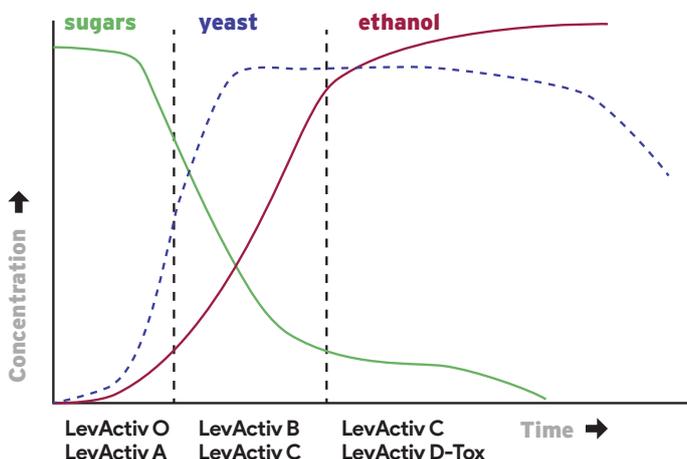
Pasadas 24hs, trasegar para eliminar las cortezas con las sustancias inhibitoras adsorbidas.

### Aplicación y recomendaciones

Disolver en 5 veces su peso de mosto e incorporar al depósito en fermentación.

- En mostos provenientes de uvas enfermas o que vienen con compuestos inhibitoras para las levaduras.
- Puede utilizarse también en todos los mostos sea o no de uvas complicadas en forma preventiva.
- En caso de ralentización de la fermentación alcohólica en forma preventiva.

**Si hemos tenido una parada de fermentación, el uso de LevActiv D-Tox se vuelve indispensable para asegura un medio "sano" para la re inoculación de levaduras y correcto final de la fermentación alcohólica.**



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

## Almacenamiento

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

## Envase

Paquete de 15 kg.