

Nutrientes para levaduras

LevActiv C

Está indicado en la fase inicial de fermentación para estimular el crecimiento y multiplicación de las levaduras en los mostos de uva. La correcta concentración de Nitrógeno Amoniacal y el aporte de vitaminas, ayudan al crecimiento de la población de levaduras aptas ganando el medio sobre la microflora de levaduras indígenas y de bacterias lácticas.

La composición de LevActiv C, complejo formulado con sales de amonio en forma amoniaca 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.

Corrige además en forma eficiente carencias de NFA (nitrógeno fácilmente asimilable) evitando el desarrollo de olores no deseados producidos por condiciones de estrés y permitiendo desarrollar todo el potencial de las uvas para lograr un vino estructuralmente correcto.

Dosis: de 20 a 40 grs/hl. 30 grs/hl aportan 60 mgr/ltr de NFA.

LevActiv B

Este Complejo Compuesto está formulado por sales de amonio en forma amoniaca y vitaminas, los que aportan elementos minerales y vitaminas fundamentales para el correcto desarrollo de las levaduras.

Cuenta además en su composición con 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.

Con la utilización de LevActiv B se potencia la población de levaduras lo que resulta muy útil para transformar en alcohol el azúcar de los mostos destinados a la elaboración de vinos varietales.

Por su adecuada y equilibrada composición LevActiv B ayuda al desarrollo de los microorganismos seleccionados favoreciendo la velocidad de fermentación y evitando de esta manera la formación de ácido y acetaldéidos que se combinan con el anhídrido sulfuroso, induciendo además a la formación natural de ésteres que favorecerán la composición organoléptica del vino resultante.

Aplicación: agregar desde el inicio de la FA o bien luego del LevActiv C, cuando se hayan formado unos 5° de alcohol.

Dosis: de 20 a 40 grs/hl. 30 grs/hl aportan 45mgrs/ltr de NFA.

LevActiv A

Este Nutriente Compuesto formulado por sales de amonio en forma amoniaca 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.

Aplicación: es el nutriente adecuado para aquellos mostos de alto a muy alto potencial alcohólico destinados a la elaboración de grandes vinos. En caso de fermentaciones detenidas, corregir el anhídrido sulfuroso y trasegar, luego del trasego agregar LevActiv A (es útil consultar un adecuado protocolo de refermentación)

Dosis: de 20 a 40 grs/hl. En caso de fermentaciones languidecientes y dependiendo del azúcar remanente, hasta 30 grs/hl. Para las refermentaciones hasta 40grs/hl.