

ACTIPASA

Activador de fermentación

Características

Actipasa es un activador inorgánico de fermentación de rápida asimilación por parte de las levaduras implicadas en la fermentación alcohólica.

Aplicación

- **Compensa las carencias de nitrógeno** del mosto.
- **Facilita la multiplicación celular**.
- La asimilación temprana de tiamina acorta la fase de latencia celular y permite un **arranque más rápido de la fermentación**.

Composición

- **Sulfato de amonio**. Fuente de nitrógeno inorgánico, de rápida asimilación. Posibilita síntesis de aminoácidos y proteínas.
- **Tiamina (Vitamina B1)**. Activa el crecimiento celular, coenzima fundamental en la descarboxilación de los cetoácidos, limita la producción de ácido pirúvico y acetaldehído

Dosis

Complemento nutricional en fermentación 10 - 30 g/hl

Dosis máxima autorizada: 60g/hl

Una dosis de 30 g/hl de **Actipasa** cede al mosto **62 mg/l** de Nitrógeno Fácilmente Asimilable (NFA)

Modo de empleo

Disolver en aproximadamente 10 veces su peso en agua o mosto y añadir al depósito asegurando su perfecta homogeneización.

Propiedades fisicoquímicas

pH (1%)	6 - 8
Cenizas [%]	< 0,5
Humedad [%]	< 3
Densidad [g/cm ³]	0,95 - 1,08

Aspecto físico

Polvo fino de color blanco, inodoro.

Presentación

Envase de 1 kg y de 25 kg.

Conservación

Conservar en el embalaje de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores.
Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

REGISTRO: R.G.S.A: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.