OENOFRANCE

Activateur S

Ativador associando a tiamina e o sulfato de amônio

Para crescer, os microrganismos necessitam de substâncias nutritivas (água e carbono fornecidos principalmente pelos açúcares, pelos ácidos aminoácidos e alguns sais minerais), factores de crescimento, especialmente para as leveduras de vitaminas (tiamina, biotina, acide pantotênico, etc ...), mas também de condições físico-químicas particulares (temperatura, pH, ventilação).

Composição :

• Fator de crescimento, a tiamina (0,3%) ativa significativamente a fermentação. Esta vitamina intervém nas reações do metabolismo da levedura. Seu acréscimo ao mosto diminui a produção do ácido pirúvico, susceptível de combinar o SO_2, ele limita assim a combinação de SO_2.

• A adição do sulfato de amónio (96,4%), compensa as deficiências de azoto, em particular nos mostos de uvas podres ou nos anos muito secos.

Propriedades :

O Activateur S melhora em todos os casos a fermentabilidade do mosto.

Como todo organismo vivo, a levedura necessita de azoto para se multiplicar.

Mais rápida e mais completa com o **Activateur S**, a fermentação alcoólica é acompanhada então por uma produção de acidez volátil mais fraca. Este efeito é particularmente sensível no caso de mostos ricos em açúcar, ou a partir de uvas afetadas pelo *Botrytis* (podridão nobre).

• No caso de colheitas danificadas :

Uma fermentação rápida permite separar mais rapidamente o suco dos engaços para limitar tanto quanto possível os riscos de oxidação, e obter o máximo de substâncias aromáticos.

• Na recuperação da fermentação:

No momento de uma fermentação lenta, sem força ou parada da fermentação, a adição do **Activateur S** com as leveduras finais é bastante recomendado.

Dosagem :

Para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar em conformidad com a legislação em vigor.

Dose máxima autorizada : 17 g/hL

A ser dissolvido em 10 vezes o seu peso de água ou de mosto.

Conservação :

Embalagem cheia, selada de origem, conservar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.

Embalagem aberta : utilizar rapidamente.

A ser utilizado de preferência antes do prazo de validade indicado na embalagem.

181/2016-1/1

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB The Oenological Company