

ACTIPROTECT EXPRESS™

OTTIMIZZAZIONE DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA

Semplificazione dell'inoculo senza compromettere la sicurezza della fermentazione e la rivelazione aromatica

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

ACTIPROTECT EXPRESS™ è un innovativo protettore del lievito, estremamente ricco in steroli e fonte di magnesio, la cui forma microaggregata consente di semplificare significativamente il processo di inoculo, mantenendo inalterate tutte le caratteristiche tipiche del ceppo di lievito.

Infatti, la sua eccezionale bagnabilità consente una rimessa in sospensione accelerata, con meno polverulenza e senza la necessità di riscaldare l'acqua.

La biodisponibilità ottimizzata dei fattori di sopravvivenza fornita da **ACTIPROTECT EXPRESS™** rende il lievito inoculato tollerante ad una vasta gamma di condizioni di reidratazione:

- acqua a temperatura ambiente ($\geq 15^{\circ}\text{C}$), senza necessità di riscaldare a 37°C ;
- tempo di reidratazione di soli 15 minuti, senza aver bisogno di acclimatare alla temperatura del mosto.

Oltre al permettere queste semplificazioni nelle operazioni per l'avvio della fermentazione alcolica, **ACTIPROTECT EXPRESS™** conserva tutte le qualità di un protettore di 3ª generazione: sicurezza della fermentazione e miglior rivelazione aromatica anche in condizioni aggressive (chiarifica spinta, basse o alte temperature, vinificazioni in condizioni di riduzione, concentrazioni elevate di etanolo, ecc.).

APPLICAZIONE E PRECAUZIONI PER L'USO

Dosaggio: 30 g/hL.

Rimettere **ACTIPROTECT EXPRESS™** in sospensione agitando leggermente in 10 volte il suo peso d'acqua del rubinetto a temperatura ambiente ($\geq 15^{\circ}\text{C}$).

Incorporare il lievito selezionato, agitare delicatamente e attendere 15 minuti. Dopo l'incorporazione nel mosto, mogeizzare mediante rimontaggio.

CARATTERISTICHE

Composizione:

- Autolisato di lievito (*Saccharomyces cerevisiae*): concentrazione di azoto organico < 11,5% di materia secca (equivalente azoto) e concentrazione di amminoacidi compresa tra il 10% e 20% della materia secca (equivalente glicina).

FORMATI E CONSERVAZIONE

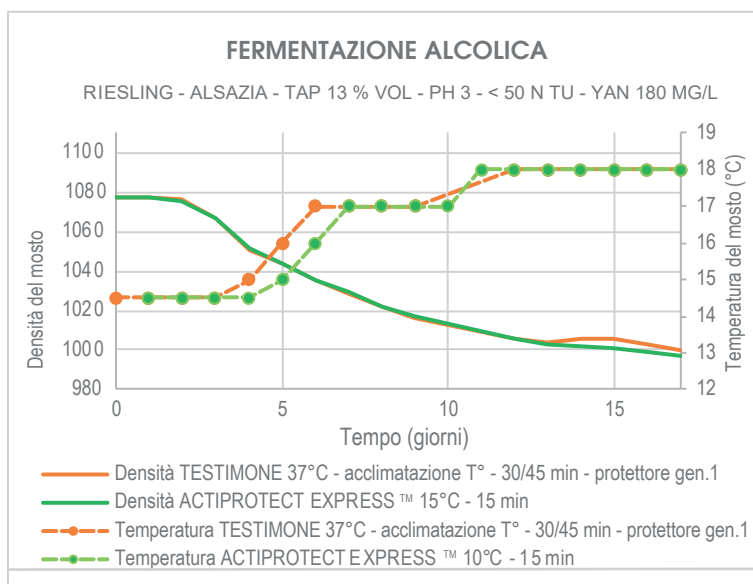
- Sacchi da 1 kg, 15 kg.

Conservare in un luogo fresco e asciutto. Una volta aperto il sacchetto, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente e non può essere conservato. Una volta preparata, la formulazione si utilizza nel corso della giornata.

ACTIPROTECT EXPRESS™

Semplificazione dell'inoculo senza compromettere la sicurezza della fermentazione e la rivelazione aromatica

UNA SEMPLIFICAZIONE DEL PROCESSO, UNA MIGLIORE SICUREZZA DELLA FERMENTAZIONE



A confronto con un lievito reidratato da solo o accompagnato da un protettore di prima, seconda o terza generazione*, il protocollo semplificato **ACTIPROTECT EXPRESS™** garantisce una cinetica della fermentazione altrettanto protetta, se non di più, senza dover utilizzare acqua calda, né acclimatare il piè di tino alla temperatura del mosto, anche freddo.

L'uso di **ACTIPROTECT EXPRESS™** è auspicabile anche durante le inoculazioni in linea per facilitare il processo.

ACTIPROTECT EXPRESS™ soddisfa le esigenze delle cantine di semplificare e proteggere il lavoro di vinificazione, soprattutto la fase di inoculazione, senza compromettere la qualità delle fermentazioni, al contrario.

UNA MIGLIORE ESPRESSIONE DELLA QUALITÀ SENSORIALE

Grazie alla concentrazione di steroli biodisponibili **ACTIPROTECT EXPRESS™** assicura al lievito un miglior funzionamento della membrana di integrazione dei precursori di aromi.

Il lievito può pertanto esprimere più efficacemente il potenziale aromatico delle uve, del vitigno e dell'aerale.

* I protettori di lieviti possono essere classificati secondo la concentrazione di steroli. Pertanto **ACTIPROTECT+™** è un protettore di seconda generazione, mentre **ACTIPROTECT ROSE™** appartiene alla terza generazione che ha consentito la formulazione di **ACTIPROTECT EXPRESS™**.

