



FOSFOACTIV PREMIUM®

ALIMENTO PARA LEVADURAS DE BASE FOSFÓRICA

COMPOSICIÓN



Celulosa de micrometría fina 50%, amonio fosfato bifásico 37,5%, corteza de levadura 12,5%.

CARACTERÍSTICAS



Preparado a base de amonio fosfato bifásico y polímeros absorbentes, productos de levadura y vegetales

La formulación del FOSFOACTIV PREMIUM® se ha estudiado con el fin de aportar a la levadura la forma de nitrógeno asimilable más rápidamente. La presencia conjunta de celulosa y corteza de levadura, además de actuar como un soporte mecánico para las células de levadura y un medio absorbente de las sustancias tóxicas, permite una liberación gradual del propio nitrógeno y del oxígeno.

Por su parte, la corteza de levadura es una fuente de sustancias nitrogenadas (aminoácidas y proteínicas), de lípidos (esteroles) y otros micro elementos con características vitamínicas, indispensables para un regular proceso fermentativo.

La presencia del nitrógeno en forma de sal fosfórica ayuda a disminuir el pH del mosto en menor medida en comparación con el sulfato de amonio. Así pues, FOSFO ACTIV PREMIUM® se recomienda como alimento para levadura, sobre todo en los mostos de uva con alta acidez. Además, los fosfatos actúan sobre el metabolismo de la levadura y reducen el contenido en hierro y calcio.

APLICACIONES



El uso óptimo de FOSFOACTIV PREMIUM® contempla su uso en fermentaciones que ya se hayan activado hace 1-2 días (teóricamente, al final de la fase exponencial de crecimiento) y asociado con oxígeno. Por lo tanto, combinado con V STARTER PREMIUM®, empleado al principio de la fermentación, garantiza el aporte de diferentes sustancias nutritivas en el momento más adecuado.

Para el uso de FOSFOACTIV PREMIUM® atenerse a las normas de ley vigentes.



FOSFOACTIV PREMIUM®

ALIMENTO PARA LEVADURAS DE BASE FOSFÓRICA



USO

Diluir FOSFOACTIV PREMIUM® en agua en una relación 1:5, añadiéndolo en seguida al producto y homogeneizándolo con cuidado.



DOSIS

De 40 a 80 g/hL
Advertencia: 80 g/hL de FOSFOACTIV PREMIUM® aportan 30 g/hL de sales amonia-
cales y 10 g/hL de corteza de levadura.



ENVASES

Bolsitas multicapa de 500 g.
Bolsas de 20 kg.



CONSERVACIÓN

Es un producto ligeramente higroscópico. Conservar en un lugar fresco y seco.
Cerrar bien los envases abiertos.



PELIGROSIDAD

En base a la normativa europea vigente, el preparado está clasificado como: no
peligroso.