

BIO-ACCIONISTA Y REGULADOR DE LA FERMENTACIÓN NATURAL



DESCRIPCIÓN

Active Power es un nutriente complejo seleccionado para otorgar a la levadura en fase de multiplicación, todos los nutrientes específicos para su desarrollo, en particular aminoácidos, holigo péptidos y vitaminas esenciales.



APLICACIONES TECNOLÓGICAS

Active Power permite una correcta y regular evolución de la fermentación, especialmente en mostos difíciles y pobres en nutrientes. La asimilación de nitrógeno en forma orgánica (aminoácidos) es útil en la primera etapa de fermentación, cuando el contenido de alcohol aún no ha alcanzado un nivel inhibitorio en la membrana citoplasmática de las levaduras.

Gracias a Active Power, las células de levadura acumulan las células de levadura acumulan un importante aporte de aminoácidos que serán esenciales durante el proceso de fermentación, ofreciendo a la célula una dieta fácilmente asimilable, adecuada para reforzar el conjunto de proteínas transportadoras de la membrana celular, optimizando el metabolismo y reduciendo significativamente los factores estresantes metabólicos.

La presencia de factores de crecimiento asegura un inicio rápido de la fermentación, evitando un aumento excesivo de la velocidad máxima y evitando un aumento excesivo de los tiempos de latencia y aclimatación celular. Además, todos los componentes, al mejorar el metabolismo, contribuyen a la producción de valiosos metabolitos, esenciales para formar el patrimonio de los precursores del aroma.

El uso de Active Power proporciona una nutrición completa, asegurando fermentaciones rápidas y completas al tiempo que reduce los sabores desagradables.



DOSIS Y MODALIDAD DE EMPLEO

Las dosis recomendadas son:

- 250 g/hl para mostos que siguen la técnica de high gravity
- 150-250 g/hl para fermentaciones estándar de azúcar puro
- 20-50 g/hl para mostos estándar

Añade Active Power al hervidor (al final de la ebullición) o al fermentador después de disolverlo en agua.

CONFECCIONAMIENTO
CONSERVACIÓN

Bolsas de 1 kg y 15 kg.
Conservar en un lugar fresco y seco.

