

BIOATTIVATORE E REGOLATORE DI FERMENTAZIONE NATURALE



DESCRIZIONE

Active Power è un nutrimento complesso selezionato per fornire ai lieviti in fase di moltiplicazione tutti i nutrienti specifici per il loro sviluppo, in particolare aminoacidi, oligopeptidi e vitamine essenziali.



APPLICAZIONI TECNOLOGICHE

Active Power consente un corretto e regolare andamento di fermentazione, soprattutto su mosti difficili e poveri in nutrienti. L'assimilazione di azoto in forma organica (aminoacidi) è utile nella prima fase di fermentazione, quando il tenore alcolico non ha ancora raggiunto un livello inibitorio sulla membrana citoplasmatica dei lieviti.

Grazie ad Active Power, le cellule dei lieviti accumulano una scorta di aminoacidi importante che sarà fondamentale durante lo svolgimento della fermentazione offrendo alla cellula un'alimentazione facilmente assimilabile, atta a rafforzare il corredo di proteine carrier della membrana cellulare ottimizzandone il metabolismo e diminuendo considerevolmente i fattori di stress metabolico.

La presenza di fattori di crescita assicura un rapido avvio della fermentazione, evitando un eccessivo innalzamento dei tempi di latenza ed acclimatazione cellulare. Inoltre, tutte le componenti, migliorando il metabolismo, contribuiscono alla produzione di metaboliti pregiati, essenziali a formare il patrimonio di precursori dell'aroma.

L'impiego di Active Power apporta una nutrizione completa, assicurando fermentazioni rapide e complete riducendo gli off-flavor.



DOSI E MODALITA' D'IMPIEGO

Le dosi consigliate sono:

- 250 g/hl per mosti che seguono la tecnica dell'high gravity
- 150-250 g/hl per fermentazioni standard di puro zucchero
- 20-50 g/hl per mosti standard

Aggiungere Active Power nel bollitore (a fine bollitura) o nel fermentatore dopo averlo disciolto in acqua.

CONFEZIONAMENTO
CONSERVAZIONE

Sacchetti da 1 Kg o sacchi da 15 Kg
Conservare in luogo fresco ed asciutto.

