

GRAN ACTIVE 200

**Bioregolatore granulare a solubilità istantanea per fermentazioni e rifermentazioni enologiche
esente da sali ammoniacali**

CARATTERISTICHE

Gran Active 200 è il risultato dell'applicazione industriale delle più recenti ricerche sul metabolismo del lievito, inerenti l'assimilazione di amminoacidi e l'apporto di molte altre sostanze naturalmente presenti in piccole quantità nella cellula di lievito (acido pantotenico, piridossina, niacina, cobalamina ed altre) che esercitano un effetto diretto sul metabolismo fermentativo.

Gran Active 200 è un nutriente specifico per le fermentazioni alcoliche basato su un elevato contenuto in aminoacidi e sostanze naturali del lievito che oltre all'azione nutrizionale nei confronti delle cellule, svolge un'azione di attivazione e mantenimento dei sistemi di trasporto interni e trans-membranari della cellula, migliorandone attività fermentativa ed efficienza anche in condizioni molto difficili ed aumentando l'affinità con il fruttosio.

La formulazione granulare, ne garantisce l'elevata efficacia unitamente ad una facilità di impiego e dosaggio che ne consentono un pratico e rapido impiego.

VANTAGGI

- Favorisce l'inizio ed il completamento delle fermentazioni e delle rifermentazioni, soprattutto dove sono carenti i fattori di crescita (mosti poveri, vinificazioni in riduzione, mosti molto limpidi)
- Impedisce la formazione di composti secondari indesiderati come acido acetico, acetaldeide e composti solforati negativi (H₂S, mercaptani)
- Migliora la regolarità e la sicurezza dell'attività fermentativa
- Migliora l'espressione aromatica dei lieviti, in particolar modo nelle fermentazioni in bianco
- Migliora la resistenza del lievito alle basse ed elevate temperature.

DOSAGGIO

- Dose media 25 g/hL .

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: 60 g/hL

MODALITÀ D'USO

Si consiglia di aggiungerlo alla massa in tre stadi distinti e successivi: subito dopo l'inizio della fermentazione alcolica, dopo la fase tumultuosa della fermentazione, ovvero durante la fase di declino, sul vino dopo il primo travaso per chi volesse favorire la fermentazione malolattica.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.
Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

COMPOSIZIONE

Derivato, per uso enologico, di *Saccharomyces cerevisiae*, costituito da membrane cellulari di lievito e componente polisaccaridica insolubile.

CONFEZIONAMENTO

Pacchetti da 1 kg e sacchi da 15 kg.

CONSERVAZIONE

Imballo integro: confezione sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto ed esente da odori.
Imballo aperto: da utilizzare rapidamente.

Le indicazioni qui riportate rappresentano lo stato attuale delle nostre conoscenze e sono soggette a modificazioni ed integrazioni.
L'utilizzatore del prodotto non deve ritenersi sollevato dal seguire le norme di sicurezza e protezione.
L'adattamento ai singoli casi, come conseguenza delle singole circostanze di ogni trattamento, non comporta la responsabilità di Oenofrance Italia Srl.
Questo documento è di proprietà di OENOFRANCE ITALIA e non può essere modificato senza il suo consenso.