

ACTIVADOR PLUS

CARACTERÍSTICAS

Activador Plus es un nutriente orgánico equilibrado para la activación de levaduras líquidas, fuente de azúcares, aminoácidos, vitaminas y minerales.

En la mayoría de los procesos fermentativos, existe un déficit de nitrógeno orgánico, por lo que **Activador Plus** aporta un complejo equilibrado de azúcares, aminoácidos y vitaminas en la activación de las levaduras líquidas proporcionando un equilibrio isotónico para la perfecta adaptación de las levaduras al proceso fermentativo, reduciendo problemas de estrés osmótico que ocasiona una alta mortalidad.

De cara a potenciar la actividad de la levadura, es importante proveer a la levadura de una relación equilibrada entre nitrógeno amoniacal (inorgánico) y aminoácidos (orgánico).

APLICACIÓN

Se emplea antes de la inoculación para el arranque de la fermentación alcohólica.

Activador Plus estimula la actividad fermentativa de las poblaciones de levadura en cualquier elaboración.

COMPOSICIÓN

- **Azúcares:** Necesarios para promover la síntesis de enzimas implicados en los procesos fermentativos.
- **Levaduras autolisadas** (*Saccharomyces cerevisiae*) inactivada por calor. Importante fuente de aminoácidos primarios, de asimilación inmediata.
- **Tiamina (vitamina B1).** Activador del crecimiento celular. La aplicación de tiamina en la fase inicial de fermentación aumenta la población viable hasta un 30% y estimula la fermentación. Además, limita la acumulación de compuestos cetónicos (ácido pirúvico, ácido cetoglutárico), y su combinación con el SO₂.
- **Fosfato diamónico:** Suplementa el aporte de nitrógeno equilibrando la aportación de nitrógeno orgánico e inorgánico.
- **Sales de magnesio y manganeso:** Imprescindibles para una correcta activación de la levadura y un mayor desarrollo de la capacidad fermentativa.

Activador Plus es un producto natural y no modificado genéticamente.

MODO DE EMPLEO

Disolver en aproximadamente 5 veces su peso en agua y añadir a la levadura líquida antes de la inoculación, asegurando su perfecta homogeneización. Esperar hasta que se observe actividad fermentativa.

Una vez activadas las levaduras se pueden utilizar durante una semana.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

pH	4-5
Cenizas [%]	< 7
Humedad [%]	< 7
Microorganismos totales [UFC/g]	< 105
Levaduras [UFC/g]	< 105

Almendralejo a 1 de julio de 2019.

PRESENTACIÓN

Conservar en el embalaje de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores. Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Paquetes de 1 kg.