

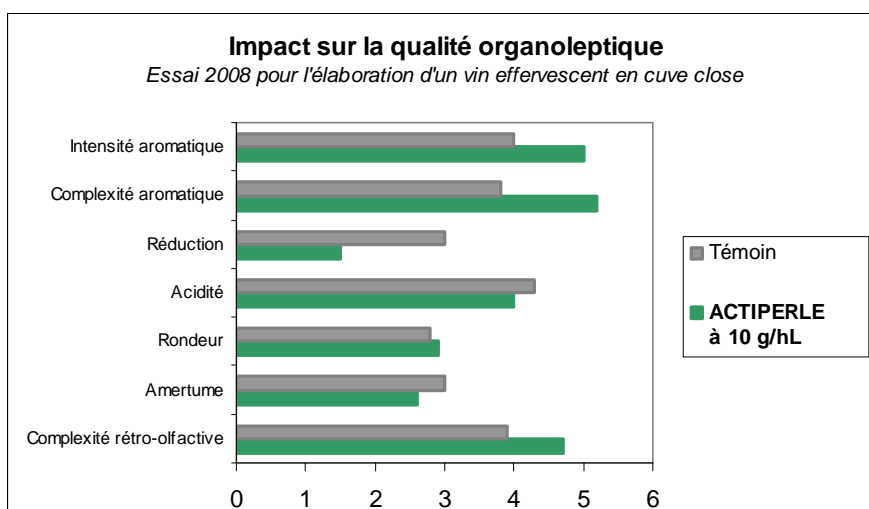
ACTIPERLE

A base de sels d'ammonium et de thiamine

ACTIVATEUR DE FERMENTATION SPECIFIQUE CUVE CLOSE : SECURITE FERMENTAIRE ET QUALITE ORGANOLEPTIQUE DES VINS DE BASE

CARACTERISTIQUES - PROPRIETES

- ◆ La vendange peut naturellement présenter des carences en éléments nutritifs pour les levures, carences liées à la conduite de la vigne (enherbement, pauvreté des sols), aux aléas climatiques (forte maturité, dilution), à un état sanitaire critique (pression botrytis élevée).
- ◆ La seconde fermentation (prise de mousse) en méthode cuve close se déroule en général sur un milieu appauvri en éléments nutritifs suite à la première fermentation.
- ◆ **ACTIPERLE** remédie efficacement à ces différentes carences nutritives.
En effet, **ACTIPERLE** apporte aux levures des nutriments nécessaires à leur bon développement :
 - de l'azote minéral avec des sels d'ammonium, forme d'azote la plus assimilable par les levures en phase de multiplication,
 - de la thiamine (vitamine B1), vitamine indispensable à la croissance et à la multiplication des levures.
- ◆ **ACTIPERLE** s'emploie aussi bien :
 - sur moût pour la première fermentation alcoolique,
 - sur vin de base pour la seconde fermentation (prise de mousse) en cuve close.
- ◆ **ACTIPERLE** contribue également au bon développement des levures avec des fermentations alcooliques rapides et complètes. Il prévient les fermentations languissantes et les risques d'arrêt de fermentation.
- ◆ **ACTIPERLE** participe pleinement à la qualité finale des vins effervescents élaborés en cuve close. Il permet entre autres de diminuer les risques de réduction.



DOSE D'EMPLOI

- ◆ **Elaboration des vins de base** : 10-30 g/hL
- ◆ **Prise de mousse** : 5 -10 g/hL

MODE D'EMPLOI

Pour l'élaboration des vins de base :

- ◆ Pour un volume de moût à traiter, dissoudre **ACTIPERLE** dans 10 fois son poids de moût. La dissolution est immédiate.
- ◆ Incorporer au moment du levurage, soit sur les levures réhydratées soit directement au moût.
- ◆ Effectuer un remontage d'homogénéisation.
- ◆ Précaution : ajouter **ACTIPERLE** 3 à 4 heures après le sulfitage pour éviter que le SO₂ ne dégrade la thiamine qu'il contient.

Pour la prise de mousse en cuve close ou Méthode Charmat :

- ◆ Pour un volume de vin de base à traiter, dissoudre **ACTIPERLE** dans 10 fois son poids de vin. La dissolution est immédiate.
- ◆ Incorporer au vin de base au moment de l'ajout du pied de cuve ou bien directement dans le pied de cuve.
- ◆ Effectuer un remontage d'homogénéisation.

LEGISLATION

- ◆ Les sels d'ammonium sont autorisés à la dose maximale de 100 g/hL.
- ◆ La thiamine est autorisée à la dose maximale de 60 mg/hL.
- ◆ Dose maximale légale d'**ACTIPERLE** : 50 g/hL

CONDITIONNEMENT

- ◆ Sac de 1 kg

QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

- ◆ **Traçabilité** : le numéro de lot, présent sur tous les emballages d'**ACTIPERLE** permet la traçabilité montante (origine du produit) et descendante (jusqu'à l'utilisateur) du produit.
- ◆ **Sécurité - environnement** : la manipulation d'**ACTIPERLE** ne présente aucun danger pour l'utilisateur.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement.