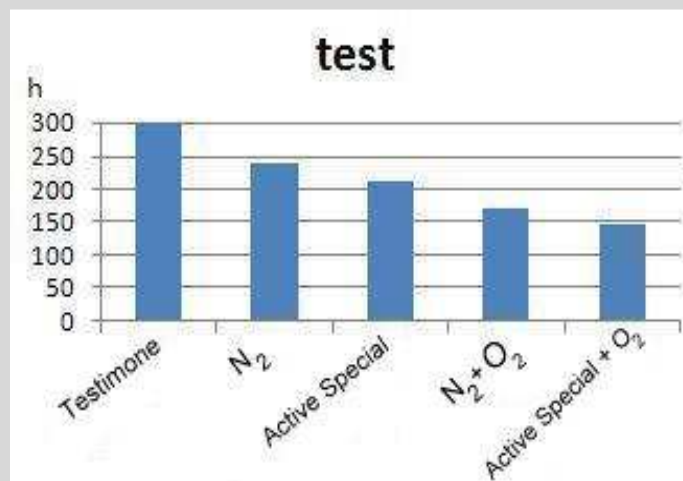


Gli arresti fermentativi, preoccupano i produttori, soprattutto su mosti poveri in azoto e con alta concentrazione di zuccheri. Ma anche i lieviti, se non adeguatamente scelti, contribuiscono agli arresti, per il venir meno della loro vitalità (steroli insufficienti, perdita di permeabilità) o dall'assorbimento di acidi grassi tossici.

## Perché utilizzare ACTIVE SPECIAL?

Alcuni produttori per risolvere il problema, utilizzano semplici Sali d'ammonio, pensando e immaginando che ci sia solo una carenza di azoto assimilabile. Molto spesso e in arresti complessi tale formula non basta. Occorre per trattare con successo questa problematica, utilizzare un mix di elementi, che **BIOTEC**, ha racchiuso nella composizione di **ACTIVE SPECIAL**, un formulato composto da: tiamina, Sali d'ammonio e scorze di lievito inattivate termicamente provenienti dal ceppo *Saccharomyces cerevisiae*, ideale per l'alto tasso di steroli. Le scorze di lievito consentono l'allontanamento della CO<sub>2</sub> e l'assorbimento di elementi tossici per il lievito come catene corte ed acidi grassi, inoltre l'apporto di Tiamina e Sali d'ammonio, che favoriscono la crescita degli enzimi del metabolismo, permettono una migliore vitalità del lievito.



Il test su esposto ha evidenziato che, l'aggiunta di 30g.hl di **ACTIVE SPECIAL**, a metà fermentazione, non solo ha evitato gli arresti fermentativi, ma si è conclusa in meno di 150h, rispetto al mosto lavorato senza il nostro prodotto, che ha concluso la sua fermentazione oltre 300h dopo e con zuccheri residui pari ad 1g.hl.

**ACTIVE SPECIAL** è un composto con un alto tasso di steroli e arricchito da glutazione, amminoacidi e oligoelementi tali da renderlo unico!

Contattaci a :  
biotecrisponde@gmail.com

L'aggiunta di **ACTIVE SPECIAL**, sottoposto a test, non ha prodotto nessuna modifica sensoriale ai vini, ha ridotto i tempi di fermentazione ed ha ottimizzato la gestione delle vasche. Infine ha dato ai vini stessi, più morbidezza, intensità e qualità



Vini bianchi fermentati dopo 4gg con e senza **ACTIVE SPECIAL**:

Parametro	Con AS	Senza AS
Zucc. Rid. g/l	0,9	1,3
Acid. Vol.g/l-H <sub>2</sub> SO <sub>2</sub>	0,29	0,46
PH	3,03	3,08
Potassio	0,54	0,52