

mauriform™

ACTIVATOR

MAURIFORM ACTIVATOR suplementa ingredientes esenciales para la levadura durante la fermentación, promoviendo un fuerte crecimiento de levaduras y reduciendo la posibilidad de ocurrencia de fermentaciones lentas o detenidas. MAURIFORM ACTIVATOR también tiene un impacto positivo en el perfil sensorial del vino, minimizando aromas y sabores no deseados e intensificando el paladar y la textura del vino.

❖ **Mauriform Activator mejora la fermentación removiendo ácidos grasos tóxicos.**

Las paredes celulares de levaduras inactivas en Mauriform Activator adsorben ácidos grasos saturados tóxicos de cadenas de mediana longitud. Estos ácidos grasos tóxicos pueden acumularse durante la fermentación, inhibiendo el transporte de azúcar en las células de la levadura resultando una fermentación lenta o detenida.

❖ **Mauriform Activator aporta esteroides y ácidos grasos insaturados.**

Las paredes celulares de levaduras inactivadas pueden liberar esteroides y ácidos grasos insaturados que actúan como substitutos del O₂ en un ambiente anaeróbico. Esto promueve el crecimiento de paredes celulares y durabilidad, dando como resultado una fermentación más segura y consistente.

❖ **Mauriform Activator intensifica el perfil sensorial del vino.**

Mauriform Activator asegura que la levadura permanezca viable y saludable durante todo el curso de la fermentación. Esto asegura que la levadura no produzca sabores y aromas no deseados, que pueden aparecer en un ambiente estresado. El incremento en los niveles de polisacáridos en Mauriform Activator puede también tener un efecto positivo en la textura del vino y el paladar.

Dosis: Agregar 30 gr/hl directamente al jugo/mosto al inicio de la fermentación.