

VIVACTIV ARÔME

Nutriente orgánico para favorecer la producción de aromas por parte de las levaduras

CARACTERÍSTICAS

VIVACTIV ARÔME es un nutriente orgánico recomendado para asegurar un buen control de la fermentación alcohólica y favorecer la producción de aromas por parte de las levaduras.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- **VIVACTIV ARÔME** aporta a las levaduras el nitrógeno asimilable procedente de los autolisados de levaduras, en forma de aminoácidos libres y disponibles directamente para las levaduras. Este nitrógeno permite compensar cualitativamente unas carencias de nitrógeno de bajas a medias, y asegura una nutrición regular de las levaduras a lo largo de la fermentación alcohólica.
- Paralelamente, **VIVACTIV ARÔME** favorece la producción de aromas durante la fermentación alcohólica. En efecto, los aminoácidos son los precursores de los acetatos de alcoholes superiores con aromas afrutados y florales. Además, contrariamente al nitrógeno mineral, que limita fuertemente la entrada de los precursores de tioles en las levaduras (Sublileau M. *et al.*, 2008, *FEMS Yeast Res*, 8, 771-780), **VIVACTIV ARÔME** permite, sin ningún problema, la revelación de precursores de tioles en moléculas aromáticas.
- Los recubrimientos celulares de levaduras que forman parte de **VIVACTIV ARÔME** permiten intensificar el perfil aromático del vino, gracias a su acción como soporte de aromas de los polisacáridos.

APLICACIONES

- Añadir junto con las levaduras, para un buen control de la fermentación alcohólica de mostos blancos, rosados y tintos. Favorece la producción de ésteres fermentativos y la revelación de tioles.
- Utilización en variedades de uva neutras o aromáticas, para la obtención de vinos aromáticos.

DOSIS

Dosis recomendada: 20 a 40 g/hL.

Dosis máxima legal según la reglamentación europea en vigor: 400 g/hL.

MODO DE EMPLEO

Dispersar **VIVACTIV ARÔME** en 10 veces su peso de agua o mosto. Añadir al total de volumen a tratar. Homogeneizar cuidadosamente.

Precauciones de utilización:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

INGREDIENTES

Autolisados de levaduras (*S. cerevisiae*), nitrógeno orgánico < 12% MS (expresado en N), aminoácidos: 10 a 20% MS (método DNFB), recubrimientos celulares de levaduras (*S. cerevisiae*): 10%. No procedente de OGM, no alergénico.

PRESENTACIÓN

Envases de 1 Kg y 10 Kg

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

Utilizar preferentemente antes de la FLUO que figura en el envase.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.