VIVACTIV ARÔME

Nutriente orgânico para favorecer a produção de aromas pelas leveduras

CARACTERÍSTICAS

VIVACTIV ARÔME é um nutriente orgânico recomendado para garantir um bom controle da fermentação alcoólica, favorizando ao mesmo tempo a produção de aromas pelas leveduras.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- **VIVACTIV ARÔME** fornece às leveduras azoto assimilável proveniente de autolisados de levedura sob a forma de aminoácidos livres e diretamente disponíveis para as leveduras. Este tipo de azoto ajuda a compensar, de forma qualitativa, uma carência baixa a média de azoto, garantindo, assim, uma nutrição regular das leveduras durante todo o processo da fermentação alcoólica.
- Em paralelo, **VIVACTIV ARÔME** favorece a produção de aromas durante a fermentação alcoólica. Na verdade, os aminoácidos são os precursores de acetatos de álcoois superiores aos odores de frutas e de flores. Além disso, ao contrário do azoto mineral que limita severamente a passagem dos precursores de tióis na levedura (Sublileau M. *et al*., 2008, *FEMS Yeast Res*, 8, 771-780), **VIVACTIV ARÔME**, permite perfeitamente a revelação dos precursores de tióis em moléculas odoríferas.
- Os envelopes celulares de leveduras contidos em **VIVACTIV ARÔME** ajudam a intensificar o perfil aromático dos vinhos graças ao efeito portador de aromas dos polissacarídeos.

APLICAÇÕES

- Incorporar no momento de adicionar a levedura, para controlar a fermentação alcoólica de mostos brancos, rosados ou tintos, para favorecer a produção de ésteres de fermentação e para a revelação de tióis.
- Aplicação nas varietais neutras ou aromáticas, para a produção de vinhos aromáticos.

DOSAGEM

Dose recomendada : 20 a 40 g/hL.
Dose máxima legal autorizada conforme ao regulamento europeu em vigor : 400 g/hL.

INSTRUÇÕES DE USO

Dispersar **VIVACTIV ARÔME** em 10 vezes o seu peso de água ou de mosto.
Incorporar ao volume a ser tratado. Misturar bem para homogeneizar.

Precauções de utilização :
Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB
The Oenological Company

INGREDIENTES

Autolisado de leveduras (*S. cerevisiae*), azoto orgânico < 12% MS (expresso em N), aminoácidos 10 a 20% MS (método DNFB), envelopes celulares de leveduras (*S. cerevisiae*)10%, não é derivado de OGM, não alérgico.

EMBALAGEM

Saco de 1 Kg e 10 Kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, selada de origem, ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.
Embalagem aberta : utilizar rapidamente.
Utilizar de preferência antes do prazo de validade (D.L.U.O.) indicado na embalagem.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB
The Oenological Company