

VIVACTIV 100

Nutriente para la fermentación rico en fosfato diamónico

CARACTERÍSTICAS

Determinadas cosechas (estrés hídrico...) y determinados terrenos (parcelas con un estrés natural, viñas cubiertas con hierba...) pueden conducir a la obtención de mostos con carencias de nitrógeno asimilable. Dichas carencias, con frecuencia inducen problemas fermentativos o sabores extraños. **VIVACTIV 100**, gracias a su composición rica en fosfato diamónico (DAP), permite suplementar eficazmente el mosto.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

VIVACTIV 100 es un activador completo que también contiene tiamina (factor de crecimiento en el momento de multiplicación celular), además de celulosa que facilita el desprendimiento de CO₂, mejorando así la fermentabilidad del mosto.

La presencia de levaduras inactivadas permite un aporte de nutrientes orgánicos, entre los que se encuentran péptidos y factores de supervivencia como esteroides y ácidos grasos de cadena larga.

APLICACIONES

- Utilización en el mosto en la inoculación de las levaduras y a la mitad de la fermentación alcohólica.

DOSIS

Dosis recomendada: 40 a 60 g/hL

Dosis máxima legal según la reglamentación europea en vigor: 60 g/hL

MODO DE EMPLEO

Disolver **VIVACTIV 100** en diez a veinte veces su peso de agua o mosto. Añadir en primer lugar 20 g/hL de **VIVACTIV 100** al mosto o a las uvas desde el llenado del depósito de fermentación, antes de añadir las levaduras seleccionadas. Seguidamente, añadir de nuevo otros 20 g/hL de **VIVACTIV 100** al medio de fermentación alcohólica.

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Paquetes de 1 y 5 kg - Saco de 25 kg.

CONSERVACIÓN

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

Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida en 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.

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