

VIVACTIV 100

Nutriment pour fermentation riche en phosphate di-ammonique

CARACTERISTIQUES

Certains millésimes (stress hydrique, ...) et certains terroirs (parcelles naturellement stressées, vignes enherbées...) peuvent conduire à des moûts carencés en azote assimilable. Cette carence induit fréquemment des problèmes fermentaires ou des goûts anormaux. **VIVACTIV 100**, grâce à sa composition riche en DAP, permet de supplémenter efficacement le moût.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

VIVACTIV 100 est un activateur complet, qui contient également de la thiamine (facteur de croissance au moment de multiplication cellulaire) mais aussi de la cellulose qui facilite le dégagement de CO₂, améliorant ainsi la fermentescibilité du moût.

La présence de levures inactivées permet un apport en nutriments organiques. On retrouve ainsi des peptides et des facteurs de survie comme les stérols ou les acides gras à longue chaîne.

APPLICATIONS

- Utilisation sur moût au moment du levurage et à mi-fermentation alcoolique

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 40 à 60g/hL

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 60 g/hL

MODE D'EMPLOI

Dissoudre **VIVACTIV 100** dans dix à vingt fois son poids d'eau ou de moût. Ajouter d'abord 20 g/hL de **VIVACTIV 100** au moût ou à la vendange dès le remplissage de la cuve de fermentation, avant d'incorporer les levures sélectionnées. Puis, ajouter à nouveau 20 g/hL de **VIVACTIV 100** en milieu de fermentation alcoolique.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1 et 5 kg – sac de 25 kg.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.