

# **VIVACTIV ECORCE**

## Previne e trata os problemas de fermentação

## **CARACTERISTICAS**

**VIVACTIV ECORCE** é um produto constituído exclusivamente de cascas de leveduras. Estas cascas resultam da plasmólise de uma estirpe específica de *Saccharomyces cerevisiae*. Os envelopes celulares foram obtidos por centrifugação e, em seguida, purificados e lavados por um processo inovador que limita o risco de gosto de levedura. A embalagem a vácuo

garante a estabilidade do produto e mantém suas qualidades intrínsecas.

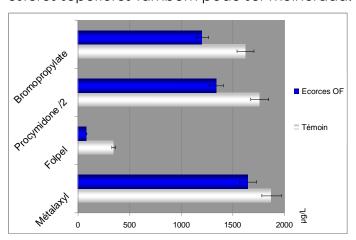
# PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

 Devido à sua grande capacidade de adsorção, VIVACTIV ECORCE elimina os diferentes inibidores da fermentação alcoólica, desintoxica o mosto e favoriza o desenvolvimento das leveduras.

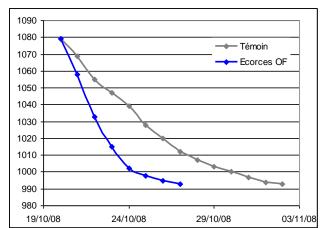
#### VIVACTIV ECORCE :

- o fixa os ácidos graxos à cadeia média (C6, C8, C10), inibidores da fermentação,
- o adsorve igualmente os resíduos de pesticidas, um outro obstáculo ao bom desenvolvimento da fermentação,
- o rico em fatores de sobrevivência (esteróis e ácidos graxos de cadeia longa), favorece o metabolismo da levedura
- o aumenta a taxa de multiplicação celular (+ 17 % em comparação com mosto não tratado) e a população de levedura viável no final da fermentação.

Pesquisas mostraram que o valor de **VIVACTIV ECORCE** no que diz respeito à eliminação de pesticidas nos mostos (ver figura n°1). Constatamos os benefícios desta desintoxicação ao nível da cinética de fermentação (ver figura n°2) e da acidez volátil. Note-se que a produção de ésteres superiores também pode ser melhorada.



<u>Figura n°1</u>: Análise de pesticidas sobre mosto depois do tratamento com **Vivactiv Ecorce** a 40 g/hL (uva Viura, 2009)



<u>Figura n°2</u>: Comparação da cinética de fermentação de uma amostra (« Témoin ») e de um mosto tratado com **Vivactiv Ecorce** a 40 g/hL (uva Viura, 2008)







# **APLICAÇÕES**

 Para reiniciar a FA, para revigorar as FA que se definham, de forma preventiva sobre mosto potencialmente contaminado com pesticidas ou que apresentam condições difíceis.

#### **DOSAGEM**

Dose limite legal: 40 g/hL

# Desintoxicação preventiva do mosto:

Adicionar 20 a 40 g/hL ao mosto antes da debourbagem (desborra) tendo o cuidado de homogeneizar bem e eliminar as cascas com as borras.

## Preventiva

10 a 30 g/hL durante a remontagem, após a fermentação das 50 primeira g/l de açúcar. Na vinificação de vinhos tinto, conduzir as cascas sob o «chapéu» de bagaço das uvas.

## Tratamento curativo, no caso de uma parada de fermentação:

Conduzir as cascas diretamente na cuba, em seguida, realizar duas remontagens antes de transferir o vinho de uma cuba para outra (trasfega). Adicionar as leveduras 24 horas após o tratamento.

30 a 40 g/hL para os vinhos tintos

15 a 20 g/hL para os vinhos brancos

# INSTRUÇÕES DE USO

Diluir **VIVACTIV ECORCE** em 10 vezes seu peso em água ou em mosto e acrescentar ao mosto ou ao vinho realizando uma remontagem de homogeneização. Extrair após a sedimentação.

### Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

#### **INGREDIENTES**

Envelopes celulares de leveduras (S. cerevisiae)

#### **EMBALAGEM**

Saco de 500 g.

#### **CONSERVATION**

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.

