

VIVACTIV MALO

Nutriment organique pour une gestion qualitative des fermentations

CARACTERISTIQUES

VIVACTIV MALO est un nutriment organique pour les micro-organismes utilisés pour conduire les fermentations de manière sécuritaire et qualitative.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Certains micro-organismes ne peuvent métaboliser que l'azote organique. C'est pourquoi **VIVACTIV MALO** a été formulé à base d'autolysats et de levures inactivées particulièrement riches en acides aminés.

Cette source d'azote assimilable est complétée par des facteurs de survie provenant des levures inactivées pour améliorer la résistance des micro-organismes aux conditions difficiles du milieu extérieur.

De plus, **VIVACTIV MALO** permet une multiplication optimum des micro-organismes grâce à la présence de cellulose jouant le rôle d'élément support de multiplication cellulaire.

VIVACTIV MALO apporte une nutrition complète et qualitative dans le but d'améliorer la conduite des fermentations.

APPLICATIONS

- Amélioration de la gestion des fermentations des vins rouges, rosés et blancs.
- Ajout au moment de l'ensemencement avec les micro-organismes.
 - pour réduire le temps de latence entre l'ensemencement et le départ de la fermentation,
 - pour accélérer le déroulement de la fermentation,
 - pour limiter la production d'acidité volatile ou les déviations organoleptiques.

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 20 à 30 g/hL.

MODE D'EMPLOI

Disperser **VIVACTIV MALO** dans 10 fois son poids d'eau.
Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

309/2015 -1/2

CONDITIONNEMENT

Sac de 1 Kg et 5 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.

A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

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.

309/2015 -2/2