

VIVACTIV MALO

Nutriente orgânico para a gestão qualitativa da fermentação

CARACTERÍSTICAS

VIVACTIV MALO é um nutriente orgânico utilizado para conduzir as fermentações de forma segura e qualitativa.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Alguns microorganismos podem metabolizar apenas o azoto orgânico e não o azoto mineral (inorgânico). É por isso que **VIVACTIV MALO** foi formulado a base de autolisado de leveduras inativas particularmente ricas em aminoácidos.

Esta fonte de azoto assimilável é complementada por agentes de sobrevivência provenientes das leveduras inativas para melhorar a resistência dos microorganismos em condições difíceis do meio externo.

Além disso, **VIVACTIV MALO** permite uma ótima multiplicação dos microorganismos, devido à presença de celulose que atua como elemento de suporte da multiplicação celular.

VIVACTIV MALO fornece uma nutrição completa e qualitativa para os microorganismos, com a finalidade de melhorar a condução da fermentação.

APLICAÇÕES

- Melhoria da gestão da fermentação de vinhos tintos, rosados e brancos.
- Adicionar no momento da semeadura em microorganismos
 - para reduzir o tempo de latência entre a semeadura e o início da fermentação,
 - para acelerar o desenvolvimento da fermentação,
 - para limitar a produção de acidez volátil ou os desvios organolépticos.

DOSAGEM

Dose recomendada : 20 a 30 g/hL.

INSTRUÇÕES DE USO

Dispersar **VIVACTIV MALO** em 10 vezes o seu peso de água.

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.

EMBALAGEM

Saco de 1 Kg e 5 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.