VIVACTIV® PREMIER

Nutriente orgânico para uma gestão qualitativa da fermentação alcoólica

CARACTERÍSTICAS

VIVACTIV® PREMIER é um nutriente orgânico utilizado para conduzir as fermentações alcoólicas de forma segura e qualitativa, especialmente no caso de condições difíceis.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

VIVACTIV® PREMIER é um composto de tiamina e de autolisato de leveduras seleccionados pela sua composição em aminoácidos, em oligoelementos e em vitaminas. Esses diferentes elementos são diretamente disponíveis para as leveduras.
Esse nutriente ajuda a multiplicação eficaz das leveduras no início da FA e reforça também as propriedades fermentativas das leveduras em condições limitadas. Garante uma fermentação regular até o final da transformação total dos açúcares e sem desvios organolépticos.

APLICAÇÕES

- Aplicação em mostos brancos, rosados ou tintos.
- Incorporar no momento de adicionar a levedura para controlar a FA em condições limitadas, tais como : a presença de toxinas, contaminação microbiana, alto teor alcoólico, fermentação a baixa temperatura, carência nutricional, turbidez baixa ...
- Incorporar no momento de adicionar a levedura para limitar os desvios organolépticos (produção de acidez volátil, H_2S ...)
- Preparação do fermento (pé-de-cuba)

DOSAGEM

Dose recomendada : 20 a 40 g/hL.
Dose máxima legal autorizada conforme ao regulamento europeu em vigor : 40 g/hL.

INSTRUÇÕES DE USO

Dispersar o **VIVACTIV® PREMIER** em 10 vezes o seu peso de água ou mosto. Incorporar no volume a tratar. Homogeneizar bem.

DROP & GO **Pode-se utilizar em adição direta:** É importante homogeneizar bem o produto na cuba (prever uma remontagem da totalidade do volume da cuba a inocular).

Precauções de utilização :
Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

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**

EMBALAGEM

Saco de 1 Kg e 10 Kg.

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, selada de origem, ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.
Embalagem aberta : utilizar rapidamente.

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.

158/2023 – 2/2

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**