

VIVACTIV

Nutriente complejo rico en nitrógeno orgánico e inorgánico

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Las levaduras enológicas necesitan nutrientes y distintos factores de multiplicación y supervivencia para llevar a cabo la fermentación alcohólica a lo largo de todo su desarrollo. Gracias a su composición compleja y equilibrada, **VIVACTIV** aporta todos los elementos necesarios para el desarrollo y la actividad de las levaduras.

VIVACTIV contiene levaduras inactivadas que aportan nitrógeno orgánico y factores de supervivencia, fosfato diamónico (DAP), tiamina (factor de multiplicación esencial), y celulosa microcristalina para facilitar el desprendimiento de CO₂.

Todos estos elementos contribuyen activamente al desarrollo de una fermentación armoniosa y completa.

VIVACTIV está recomendado para todos aquellos medios que presenten carencias de elementos nutritivos y aminoácidos. **VIVACTIV** permite obtener unos vinos francos y definidos.

DOSIS

Inicio de la fermentación: 10 a 20 g/hL.

Refermentación tras una parada: 10 g/hL, a renovar en el segundo doblamiento de volumen.

Dosis máxima legal según la reglamentación europea en vigor: 20 g/hL

MODO DE EMPLEO

Disolver **VIVACTIV** en diez a veinte veces su peso de mosto a fermentar.

FERMENTACIÓN PRIMARIA

Añadir **VIVACTIV** al mosto o a las uvas desde el llenado del depósito de fermentación, antes de inocular las levaduras seleccionadas.

REFERMENTACIÓN TRAS UNA PARADA

Añadir **VIVACTIV** al depósito de propagación, antes de añadir las levaduras rehidratadas.

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

1 kg y 5 kg.

CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.