

VIVACTIV

Nutriente complexo rico em azoto orgânico e inorgânico

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Para concluir com êxito a fermentação alcoólica, as leveduras enológicas necessitam de nutrientes, de diferentes fatores de multiplicação e de sobrevivência, isso tudo, durante todo o processo de fermentação.

Devido à sua composição complexa e equilibrada, **VIVACTIV** fornece todos os elementos necessários para o desenvolvimento e para a atividade das leveduras.

VIVACTIV contém leveduras inativas que fornecem azoto orgânico e fatores de sobrevivência, DAP, tiamina (fator de multiplicação essencial), bem como, celulose microcristalina que torna mais fácil a liberação do gás carbônico.

Todos esses elementos, contribuem ativamente para o desenvolvimento de uma fermentação harmoniosa e completa.

VIVACTIV é recomendado para todos os tipos de meios, desde que sejam carentes em nutrientes e aminoácidos. **VIVACTIV** permite obter vinhos bem definidos e distintos.

DOSAGEM

Arranque da fermentação: 10 a 20 g/hL.

Retomada da fermentação: 10 g/hL, renovar na segunda duplicação do volume.

Dose máxima legal autorizada conforme ao regulamento europeu em vigor: 20 g/hL

INSTRUÇÕES DE USO

Dissolver **VIVACTIV** em dez a vinte vezes seu peso de mosto para fermentar.

FERMENTAÇÃO PRIMÁRIA

Incorporar **VIVACTIV** no mosto ou na colheita, assim que a cuba de fermentação estiver cheia, antes da inoculação das leveduras selecionadas.

RETOMADA DA FERMENTAÇÃO

Incorporar **VIVACTIV** na cuba de propagação antes de adicionar as leveduras reidratadas.

Precauções de utilização :

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

1 kg e 5 kg.

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, selada de origem, guardar 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 das normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.