

# VIVACTIV ARÔME

Sostanza nutriente organica per favorire la produzione degli aromi ad opera dei lieviti

## CARATTERISTICHE

**VIVACTIV ARÔME** è una sostanza nutriente organica raccomandata per garantire un buon controllo della fermentazione alcolica pur favorendo la produzione degli aromi dai lieviti.

## PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- **VIVACTIV ARÔME** apporta ai lieviti dell'azoto assimilabile che proviene dall'autolisato di lievito sotto forma di amminoacidi liberi e direttamente disponibili per i lieviti. Questo tipo d'azoto permette di compensare qualitativamente una carenza azotata da debole a media e garantisce una regolare nutrizione dei lieviti nel corso della fermentazione alcolica.
- Inoltre, **VIVACTIV ARÔME** permette di favorire la produzione degli aromi durante la fermentazione alcolica. Infatti, gli amminoacidi sono i precursori degli acetati degli alcoli superiori con note fruttate e floreali. Inoltre, contrariamente all'azoto minerale che limita fortemente l'ingresso dei precursori di tioli nel lievito (Sublileau M. ed al., 2008, *FEMS Yeast Res*, 8,771-780), **VIVACTIV ARÔME**, permette una perfetta rivelazione dei precursori di tioli in molecole odorose.
- Gli involucri cellulari di lieviti contenuti in **VIVACTIV ARÔME** permettono di intensificare il profilo aromatico dei vini grazie all'effetto supporto di aromi dei polisaccaridi.

## APPLICAZIONI

- Aggiunto all'inoculo dei lieviti per controllare la fermentazione alcolica dei mosti bianchi, rosati o rossi e favorire la produzione di esteri fermentativi e la rivelazione di tioli.
- Utilizzo su vitigni neutri o aromatici per la produzione di vini aromatici.

## DOSAGGIO

Quantità raccomandata: da 20 a 40 g/hl.

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: 400 g/hl.

## MODALITÀ D'USO

Disperdere **VIVACTIV ARÔME** in 10 volte il suo peso d'acqua o di mosto.  
Incorporare al volume da trattare. Omogeneizzare con cura.

### Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.  
Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

133/2015 - 1/2

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](http://www.oenofrance.com)

## INGREDIENTI

---

Autolisato di lieviti (*S. cerevisiae*), azoto organico < 12% MS (espresso in N), amminoacidi dal 10 al 20% MS (metodo DNFB), involucri cellulari di lieviti (*S. cerevisiae*) 10%, non derivato da OGM, non allergene.

## CONFEZIONAMENTO

---

Sacco da 1 kg e da 10 kg

## CONSERVAZIONE

---

Confezione piena, ancora sigillata, al riparo dalla luce in un ambiente secco ed esente da odori.

Confezione aperta: da utilizzare rapidamente.

Da utilizzare preferibilmente entro la data riportata sulla confezione.

*Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono date senza impegno né garanzia nella misura in cui le condizioni di utilizzo sono fuori del nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.*