

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

032/2024 - 1/2



VIVACTIV® ARÔME è utilizzato nei programmi OENOTERRIS® Bianco e Rosso

Per maggiori informazioni, visitare il sito www.oenoterris.com

L'agro-enologia integrata vista dal GRUPPO SOFRALAB®

L'obiettivo dell'approccio agro-enologico integrato è quello di fornire una migliore comprensione e una migliore analisi per incoraggiare la diversità e fare le "giuste" scelte di itinerari tecnologici e quindi preservare la qualità dei vini dalla vite all'imbottigliamento.

Gli obiettivi di Oenoterris

OENOTERRIS® è un concetto che incarna il desiderio dell'enologo di rivolgere la propria attenzione al vigneto e proporre una strategia agronomica ragionata basata sul profilo del vino.

Una leva viticola per vincere una sfida enologica

L'obiettivo del Programma Bianco è quello di valorizzare e migliorare l'espressione aromatica intensa e fresca dei vini bianchi e rosati.

L'obiettivo del Programma Rosso è quello di valorizzare e migliorare l'espressione del profilo "fruttato, fresco e goloso" dei vini rossi.

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.

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.