

VIVACTIV FRESH

Nutriente complesso per la valorizzazione degli aromi tiolici ed agrumati

CARATTERISTICHE

VIVACTIV FRESH è un nutriente complesso che permette di migliorare le performance qualitative delle fermentazioni alcoliche, in particolare dei vini bianchi.

Le sue peculiarità derivano dall'attento studio degli effetti sinergici dei diversi componenti per un risultato organolettico ottimale e una miglior longevità degli aromi anche dopo alcuni mesi di affinamento.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Netto incremento dell'intensità aromatica
- Aromi freschi e di tioli (agrumi, fiori bianchi)
- Effetto nutrizionale completo
- Cinetica fermentativa regolare anche a temperature molto basse
- Stabilità nel tempo del profilo aromatico
- Maggiore shelf-life del vino ottenuto

APPLICAZIONI

VIVACTIV FRESH permette di massimizzare la formazione di aromi fermentativi ma anche la rivelazione e la stabilizzazione nel tempo di aromi primari come i tioli.

I risultati sono sorprendenti sia per la grande intensità aromatica, sia per la maggior persistenza nel tempo del profilo aromatico.

Per una massima efficacia **VIVACTIV FRESH** deve essere utilizzato in associazione ai ceppi **SELECTYS L'ECLATANTE** o **SELECTYS COONAWARRA** con un'ottima gestione delle condizioni di fermentazione. In particolare la qualità

del mosto (obiettivo 80-120 NTU) e una temperatura di fermentazione compresa tra 12° e 14°C.

DOSAGGIO

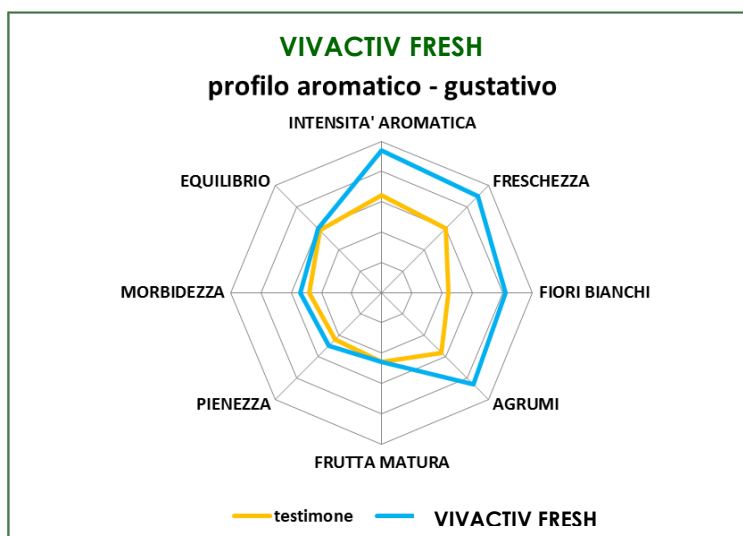
Dose raccomandata : da 20 a 40 g/hl

MODALITÀ D'USO

Disperdere **VIVACTIV FRESH** in 10 volte il suo peso d'acqua o di mosto.

Incorporare nel volume da trattare. Omogeneizzare con cura.

130/2017 - 1/2



Per massimizzare l'apporto aromatico, deve essere fatto è nelle prime 48 ore dopo l'inoculo del lievito selezionato. È consigliato aggiungere la dose in una sola volta.
Delle aggiunte nelle fasi successive della fermentazione sono comunque possibili.

Precauzioni d'uso:

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

CONFEZIONAMENTO

Sacco da 1 kg e da 10 kg.

CONSERVAZIONE

Imballo integro: confezione sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto ed esente da odori.
Imballo aperto: da utilizzare rapidamente.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal 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.