

VIVACTIV MICROACTIVE

Nutrimento organico concentrato

CARATTERISTICHE

Affinché l'attività del lievito sia ottimale, è necessario che le cellule trovino nel mezzo un adeguato supporto vitaminico, dei fattori di crescita e di sopravvivenza.

L'aggiunta di tiamina, pratica corrente, pur essendo utile non si rivela totalmente efficace; questa vitamina viene infatti prevalentemente utilizzata per la moltiplicazione cellulare. Come qualsiasi vitamina sarà molto rapidamente esaurita, qualunque sia la sua concentrazione nel mosto. Pertanto durante gran parte della durata della fermentazione, il lievito è sprovvisto delle necessarie sostanze al buon funzionamento della cellula.

VIVACTIV MICROACTIVE nasce dalla profonda conoscenza del metabolismo del lievito, delle tecnologie produttive e dei bisogni correlati alle fermentazioni alcoliche.

Composto di lieviti inattivi selezionati per la loro composizione, Vivactiv microactive contiene naturalmente molte vitamine, steroli, amminoacidi e altri fattori di sopravvivenza. Si distingue per la sua forma in compresse che consente un graduale rilascio degli elementi nutrizionali nel mosto.

Si tratta di una novità a livello mondiale sia per la tipologia di prodotto sia per il suo concetto; sarà uno strumento di riferimento per la gestione della fermentazione volta all'ottenimento della qualità.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Le compresse **VIVACTIV MICROACTIVE** racchiudono tutti gli ultimi progressi della scienza in merito al fabbisogno dei lieviti nelle diverse fasi. Contengono tutte le sostanze di cui necessitano per una perfetta attivazione ed una fermentazione senza incertezze.

APPLICAZIONI

Utilizzate fin dalle prime fasi della fermentazione, nel mosto in aggiunta ai tradizionali nutrienti oppure durante la reidratazione, preparano la cellula alla fermentazione alcolica e garantiscono un miglior stato fisiologico per tutta la durata della fermentazione, per una maggior forza fermentativa. Tutto ciò si traduce in maggior efficienza, minore mortalità dei lieviti ma soprattutto migliore espressione delle loro caratteristiche.

DOSAGGIO

- **In reidratazione:** aggiungere 30-50 compresse per 100 g di lievito reidratato, ossia da 12 a 20 g, contemporaneamente al lievito nell'acqua di reidratazione ad una temperatura di 35°-38°C.
Seguire le normali fasi del protocollo di reidratazione.
- **Al primo terzo della FA:** aggiungere da 20 a 40 compresse per hl, ossia da 8 a 16 g/hl, al mosto nelle prime fasi di fermentazione.
- **A metà FA:** aggiungere da 40 a 100 compresse per hl, ossia da 16 a 40 g/hl.

MODALITÀ D'USO

Precauzioni d'uso:

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

CONFEZIONAMENTO

Scatola da 1 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.