

VIVACTIV ECORCE

Previene e tratta i problemi fermentativi

CARATTERISTICHE

VIVACTIV ECORCE è un prodotto composto unicamente di scorze di lieviti.

Queste scorze provengono dalla plasmolisi di uno specifico ceppo di *Saccharomyces cerevisiae*. Gli involucri cellulari sono recuperati con centrifugazione, quindi purificati e lavati con un procedimento innovativo che limita i rischi di gusti di lievito. Il confezionamento sottovuoto garantisce la stabilità del prodotto e il mantenimento delle sue qualità intrinseche.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Grazie alla sua alta capacità d'adsorbimento, **VIVACTIV ECORCE** elimina i vari inibitori della fermentazione alcolica, detossifica il mosto e favorisce lo sviluppo dei lieviti.
- VIVACTIV ECORCE:**
 - fissa gli acidi grassi a catena media (C6, C8, C10), inibitori della fermentazione,
 - adsorbe anche i residui di antiparassitari, altro inibitore del buon svolgimento della fermentazione,
 - ricco in fattori di sopravvivenza (steroli e acidi grassi a catena lunga), favorisce il metabolismo del lievito,
 - aumenta il tasso di moltiplicazione cellulare (+ 17% rispetto ad un mosto non trattato) ma anche la popolazione di lieviti viva a fine fermentazione.

Ricerche hanno dimostrato l'importanza di **VIVACTIV ECORCE** riguardo l'eliminazione degli antiparassitari nei mosti (figura n°1). Si costatano i vantaggi di questa detossificazione a livello della cinetica fermentativa (figura n°2) e dell'acidità volatile. Da notare che la produzione degli esteri superiori può anche essere migliorata.

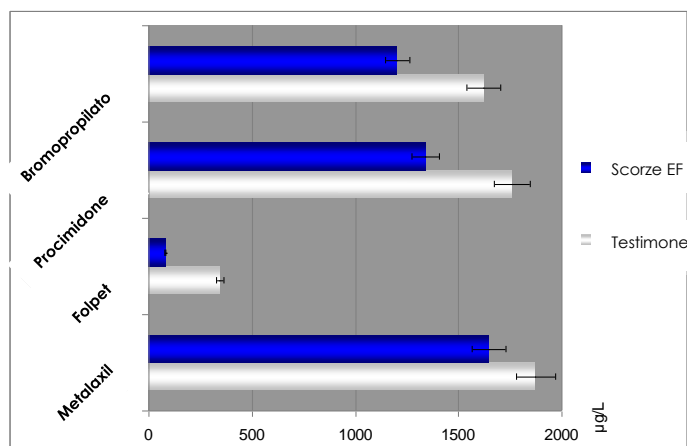


Figura n°1: Analisi degli antiparassitari su mosto dopo il trattamento con **Vivactiv écorce** a 40 g/hl (vitigno Viura, 2009)

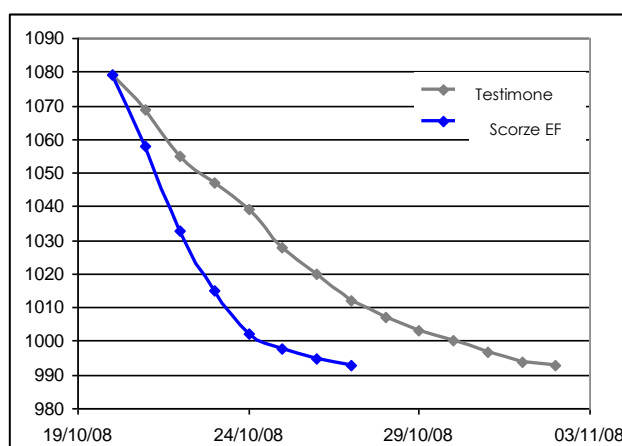


Figura n°2: Confronto della cinetica fermentativa tra il testimone e un mosto trattato con **Vivactiv écorce** a 40 g/hl (vitigno Viura, 2008)

APPLICAZIONI

- Per i riavvi di FA, per migliorare le FA stentate; in modo preventivo su mosti potenzialmente contaminati da antiparassitari o che presentano condizioni difficili.

DOSAGGIO

Quantità limite legale: 40 g/hl

Detossificazione preventiva del mosto:

Aggiungere da 20 a 40 g/hl al mosto prima dell'illimpidimento curando bene l'omogeneizzazione e eliminando le scorze con il sedimento.

Preventivamente

Da 10 a 30 g/hl durante un rimontaggio, dopo la fermentazione dei 50 primi g/l di zucchero. Nella vinificazione in rosso, aggiungere le scorze sotto il cappello di vinaccia.

Curativamente, durante un arresto fermentativo:

Aggiungere direttamente le scorze nel serbatoio, quindi realizzare due rimontaggi prima di svinare. Aggiungere il lievito 24 ore dopo il trattamento.

Da 30 a 40 g/hl per i vini rossi

Da 15 a 20 g/hl per i vini bianchi

MODALITÀ D'USO

Diluire **VIVACTIV ECORCE** in 10 volte il suo peso in acqua o in mosto ed aggiungere al mosto o al vino procedendo ad un rimontaggio d'omogeneizzazione.

Travasare dopo sedimentazione.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

INGREDIENTI

Scorze cellulari di lievito (*S.cerevisiae*)

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 500 g.

CONSERVAZIONE

Confezione piena, ancora sigillata, al riparo dalla luce in un ambiente secco e 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 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.