

VIVACTIV FRUIT

Nutrimento complesso per la valorizzazione dei caratteri fruttati

CARATTERISTICHE

La funzione degli amminoacidi nella nutrizione azotata del lievito enologico è ben nota e da tempo. Gli amminoacidi sono coinvolti in numerose vie metaboliche legate alla produzione di sostanze aromatiche e alla liberazione dei precursori aromatici presenti nel mosto. Partecipano alla regolare cinetica fermentativa integrando la dotazione azotata del mosto (APA).

VIVACTIV FRUIT è un derivato di lievito estremamente ricco in amminoacidi liberi e in quantità ideali per massimizzare il miglioramento dell'espressione aromatica del ceppo di lievito selezionato.

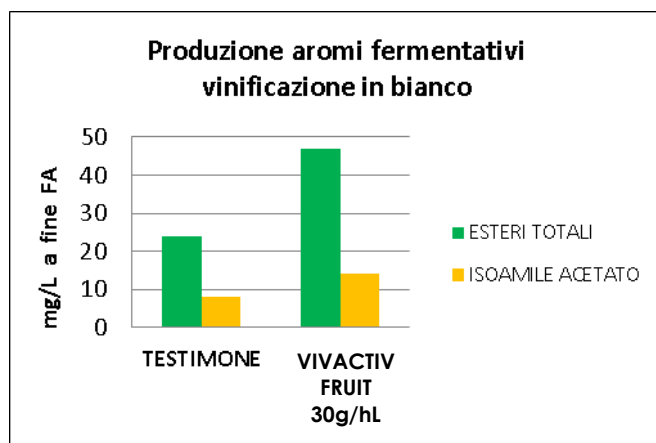
PROPRIETÀ ENOLOGICHE

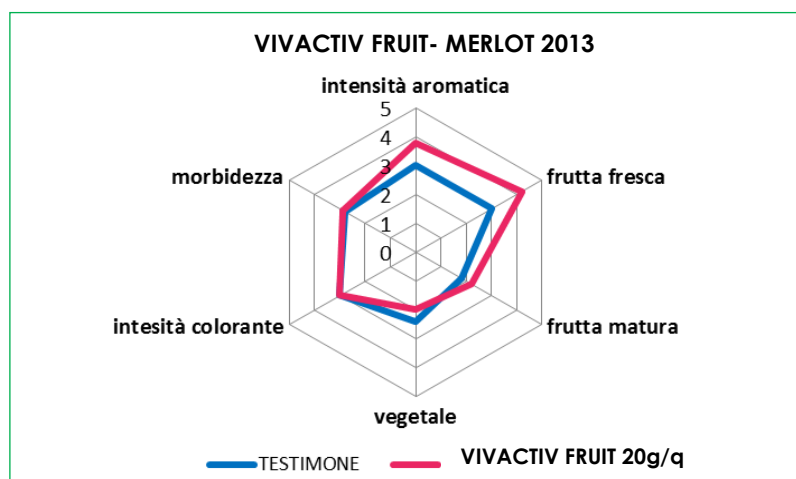
- Aumenta l'intensità aromatica nei vini bianchi in particolare esteri e aromi fermentativi
 - Migliora l'espressione aromatica dei lieviti nella fermentazione dei vini rossi, incrementando le note di frutta rossa fresca (fragola, ciliegia) e matura (confettura, ciliegia sotto spirito)
 - Favorisce l'inizio e il completamento della fermentazione
 - Impedisce la formazione di composti secondari indesiderati come l'acido acetico, l'acetaldeide e i composti solforati negativi (H₂S, mercaptani)
 - Migliora la regolarità e la sicurezza dell'attività fermentativa
- Migliora la resistenza del lievito alle basse e alle elevate temperature

APPLICAZIONI

VIVACTIV FRUIT apporta numerose altre sostanze naturalmente presenti in piccole quantità nella cellula di lievito: acido pantotenico e altre vitamine (piridossina, niacina, cobalamina) e dei microelementi minerali che esercitano un effetto specifico sul metabolismo fermentativo.

VIVACTIV FRUIT può essere utilizzato nelle vinificazioni in bianco o in rosso.





DOSI D'USO

- **VINI BIANCHI FERMENTATIVI:** dosi 30-40 g/hl, lievito consigliato **SELECTYS ITALICA T1**, temperatura di fermentazione < 16°C
- **VINI BIANCHI VARIETALI:** dosi 15-30 g/hl, sinergia lieviti consigliati **SELECTYS COONAWARRA**, **SELECTYS ITALICA S120**, temperatura di fermentazione 14-18°C
- **VINI ROSSI FRUTTATI:** dosi 10-30 g/100 kg, lieviti consigliati **SELECTYS ITALICA V5** e **SELECTYS ITALICA M06** (profilo fruttato-speziato). Forte sinergia con **OENOTANNIN® EXCELLENCE ROSSOFRUTTO** e **MANNOTAN™ FRUIT**.
- **VINI NOVELLI CON MACERAZIONE CARBONICA:** dosi 10-30 g/hl, lievito consigliato **SELECTYS COONAWARRA**.

MODALITÀ D'USO

Sciogliere **VIVACTIV FRUIT** in 10 volte il suo peso d'acqua o di vino. Incorporarlo al volume da trattare. Omogeneizzare con cura.

Si consiglia di aggiungere **VIVACTIV FRUIT** alla massa dopo 24-72 ore dall'inizio della fermentazione alcolica, omogeneizzando con cura tramite rimontaggio.

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.