

## VIVACTIV ECORCE BIO



### Scorze di lieviti BIO Per la prevenzione e per il trattamento dei problemi fermentativi

#### CARATTERISTICHE

**VIVACTIV ECORCE BIO** è un prodotto esclusivamente costituito da scorze di lieviti, certificato biologico secondo la regolamentazione europea relativa alla produzione biologica (regolamenti (CE) N° 834/2007, 889/2008 e 1254/2008). Queste scorze derivano dalla plasmolisi di uno specifico ceppo di *Saccharomyces cerevisiae*. Gli involucri cellulari sono recuperati per 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

- Alta capacità d'adsorbimento che permette di eliminare i vari inibitori della fermentazione alcolica
- Detossifica il mosto
- Favorisce la moltiplicazione dei lieviti
- Fissa gli acidi grassi a catena media (C6, C8, C10), inibitori della fermentazione
- Adsorbe anche i residui di antiparassitari, altro ostacolo al buon esito della fermentazione
- Ricco in fattori di sopravvivenza (steroli e acidi grassi a lunga catena), favorisce il metabolismo del lievito
- Aumenta il tasso di moltiplicazione cellulare (+ 17% rispetto ad un mosto non trattato) e la popolazione di lieviti attivi a fine fermentazione.

#### APPLICAZIONI

- Riprese di FA, per riavviare le FA stentate, in preventivo su mosto potenzialmente contaminato da antiparassitari o che presenta difficili condizioni.

#### DOSAGGIO

Quantità limite legale: 40 g/hl

##### Detossificazione preventiva del mosto

Aggiungere da 20 a 40 g/hl al mosto prima dell'illimpidimento avendo cura di fare una buona omogeneizzazione e di eliminare le scorze con le fecce grossolane.

##### In preventivo

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.

##### In curativo, in un arresto di fermentazione

Aggiungere direttamente le scorze nel serbatoio, poi 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 BIO** in 10 volte il suo peso in acqua o in mosto e 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

## CONFEZIONAMENTO

---

500 g

## CONSERVAZIONE

---

Confezione piena, ancora sigillata, al riparo della luce in un locale secco ed esente da odori.  
Confezione aperta: 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.*