

VIVACTIV MALO

Sostanza nutriente organica per una gestione qualitativa della fermentazione

CARATTERISTICHE

VIVACTIV MALO è una sostanza nutriente organica utilizzata per condurre le fermentazioni in modo sicuro e qualitativo.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Alcuni microrganismi riescono a metabolizzare soltanto l'azoto organico e non quello minerale. Pertanto è stata formulata **VIVACTIV MALO** a base di autolisato e di lieviti inattivati particolarmente ricchi in amminoacidi.

Questa fonte d'azoto assimilabile è completata da fattori di sopravvivenza che provengono dai lieviti inattivati per migliorare la resistenza dei microrganismi alle difficili condizioni di fermentazione del mezzo.

Inoltre, **VIVACTIV MALO** permette un'ottimale moltiplicazione dei microrganismi grazie alla presenza di cellulosa che supporta la moltiplicazione cellulare.

VIVACTIV MALO apporta una nutrizione completa e qualitativa ai microrganismi allo scopo di migliorare lo svolgimento della fermentazione.

APPLICAZIONI

- Miglioramento della gestione della fermentazione dei vini rossi, rosati e bianchi.
- Aggiunta nel momento dell'inoculo in microrganismo
 - per ridurre il tempo di latenza tra l'inoculo e l'avvio della fermentazione
 - per accelerare lo svolgimento della fermentazione
 - per limitare la produzione d'acidità volatile o le deviazioni organolettiche.

DOSAGGIO

Quantità raccomandata: da 20 a 30 g/hl.

MODALITÀ D'USO

Disperdere **VIVACTIV MALO** in 10 volte il suo peso d'acqua. Incorporare al volume da trattare. Omogeneizzare con cura.

Precauzioni d'uso:

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

CONFEZIONAMENTO

Confezione da 1 kg e da 5 kg.

CONSERVAZIONE

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