

MANUAL DE USO

VIVACTIV BIO

Complemento nutritivo orgánico ECOLÓGICO para controlar la fermentación de vinos ecológicos.

Características

VIVACTIV BIO es un complemento nutritivo para las levaduras y las bacterias lácticas, con certificación ecológica según la reglamentación europea relativa a la producción ecológica (reglamentos (CE) N° 834/2007, 889/2008 y 1254/2008). **VIVACTIV BIO** es una preparación de levaduras inactivadas específicas, obtenida a partir de la inactivación de levaduras procedentes de la agricultura ecológica. **VIVACTIV BIO** es un complemento nutritivo recomendado para el control de la fermentación alcohólica y/o maloláctica de vinos ecológicos.

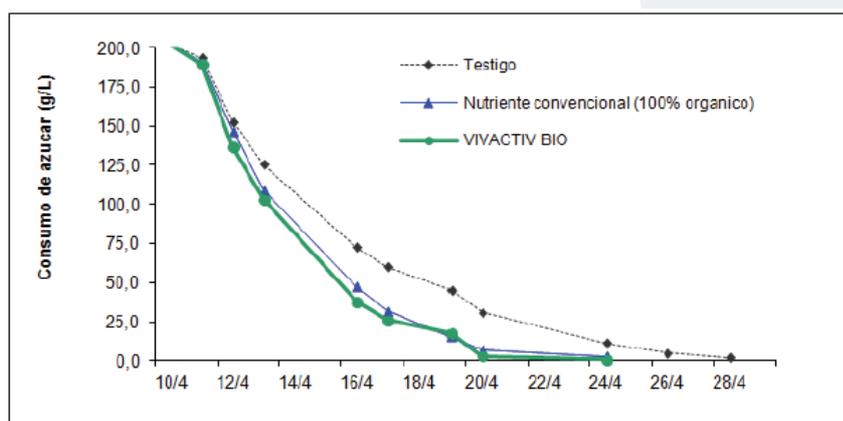
Propiedades enológicas

- Cesión, a lo largo de toda la fermentación, de compuestos nutritivos de interés para las levaduras y/o las bacterias: minerales, vitaminas y nitrógeno orgánico (aminoácidos)
- Contribuye a la multiplicación y al desarrollo de las levaduras y/o las bacterias lácticas.
- Mejora el metabolismo fermentativo de las levaduras y/o bacterias lácticas.

Aplicaciones

- Gestión de la fermentación alcohólica de vinos ecológicos realiza con levaduras indígenas o con levaduras seleccionadas.
- Gestión de la fermentación maloláctica de vinos ecológicos realizada con bacterias lácticas indígenas* o con bacterias lácticas seleccionadas.

Figura: Efecto de la adición de nutrientes a una dosis de 20 g/hL, sobre el desarrollo de la fermentación alcohólica de un vino blanco con unas carencias medias de nitrógeno (nitrógeno amoniacal = 53 mg/L; nitrógeno asimilable = 122 mg/L) y una levadura con unas necesidades importantes de nitrógeno.



VIVACTIC BIO mejora netamente la cinética de fermentación del mosto, en comparación con el control. Su efecto es idéntico al de un nutriente orgánico convencional. A notar la menor producción de acidez volátil obtenida con **VIVACTIC BIO**: 0,26 g/L de H₂SO₄ en la modalidad nutriente orgánico convencional, y los 0,35 g/L de h₂SO₄ en el control

Modo de empleo y dosis

Dispersar **VIVACTIV BIO** en 10 veces su peso en mosto o vino.
Añadir al total de mosto a tratar para activar la fermentación alcohólica (FA), o de vino para la activación de la fermentación maloláctica (FML)
Homogeneizar cuidadosamente (sin contacto con el aire en el caso de activación de la FML).

Si se utilizan levaduras seleccionadas para llevar a cabo la FA, añadir la preparación de **VIVACTIV BIO** al mosto al mismo tiempo que las levaduras.

Si se utilizan bacterias lácticas seleccionadas para llevar a cabo la FML, añadir la preparación de **VIVACTIV BIO** al vino al mismo tiempo que se añaden las bacterias.

(*) Si se utiliza para la gestión de una FML espontánea, añadir **VIVACTIV BIO** solamente cuando la población de bacterias lácticas sea superior a 100000 bacterias/mL, o a los primeros indicios de comienzo de la FML. De esta manera **VIVACTIV BIO** no podrá ser aprovechado por eventuales microorganismos contaminantes.

Precauciones de utilización:

Producto para uso enológico e industrias agroalimentarias.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

Dosis:

Dosis recomendada: 20 a 40 g/hL

Dosis máxima legal según la reglamentación europea vigente: 40 g/hL

Presentación

Paquete de 1 kg. – Caja de 20 x1 kg. .

Conservación

Conservar el envase lleno, con el sello original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

Utilizar preferentemente antes de la DLUO que figura en el envase.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están dadas sin compromiso ni garantía de nuestra parte si las condiciones de utilización se encuentran fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.

Producto conforme a las normas del CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL.