



V ACTIV PREMIUM®

ACTIVANTE Y BIORREGULADOR DE LA FERMENTACIÓN

COMPOSICIÓN



Corteza de levadura 40%, Celulosa a micrometría fina 29,94%, Amonio fosfato bibásico 30%, Tiamina 0,06%.

CARACTERÍSTICAS



V ACTIV PREMIUM® es un específico activante de fermentaciones que permite llevar a cabo una fermentación regular y completa también en condiciones de substrato adversas, teniendo bajo control la producción de acidez volátil en acuerdo con las últimas investigaciones hechas y publicadas (*) (**) por el sector R&S de Enológica Vason. La formulación de V ACTIV PREMIUM® ha sido balanceada de modo de garantizar el aporte óptimo de las sustancias edáficas necesarias para el desarrollo de la levadura y de aquellas acciones de soporte para las células y de absorción de factores tóxicos. La distribución micrométrica de los inertes es tal, que recrea en el producto una turbidez similar a aquella otorgada por las borras finas de los mostos.

El particular proceso de producción de las cáscaras de levadura prevé un tratamiento de hidrólisis química y enzimática capaz de incrementar el nitrógeno aminoacídico fácilmente asimilable (FAN: Free Amino Nitrogen) y las vitaminas complejadas en el interior de las células de levadura.

APLICACIONES



V ACTIV PREMIUM® encuentra su uso como activante y biorregulador de la fermentación y para la preparación de "pie de cuve" para la champanización; particularmente indicado es su uso en la fermentación de mostos y mosto claros limpio. En efecto la presencia de inertes vegetales permite administrar un soporte mecánico para las células de levadura y al mismo tiempo funcionar, en sinergia con las cortezas de levadura, de absorbentes para las sustancias tóxicas presentes en los mostos o secreciones de las levaduras.

También el aporte de sustancias nutritivas es gradual: las mismas en efecto son en parte absorbidas por la celulosa durante la fase de disolución en agua de V ACTIV PREMIUM® y por lo tanto cedidas gradualmente, asegurando el aporte en nitrógeno y en tiamina también a las sucesivas generaciones de levaduras que vayan a encontrarse en condiciones de desarrollo más críticas. Estas características, conjuntamente al particular proceso de producción de las cáscaras de levadura, permiten desarrollar una eficaz acción preventiva y curativa de las detenciones fermentativas.

Para el uso de V ACTIV PREMIUM® atenerse a las normas de ley vigentes.



V ACTIV PREMIUM®

ACTIVANTE Y BIORREGULADOR DE LA FERMENTACIÓN



USO

Disolver V ACTIV PREMIUM® en agua en relación 1:5; dejar reposar al menos media hora, luego agregar al mosto homogeneizando cuidadosamente. V ACTIV PREMIUM® es el activador de referencia para los procesos de rehidratación de levaduras secas.



DOSIS

De 40 a 100 g/hL. Las dosis más elevadas se utilizan para la fermentación de mostos blancos excesivamente limpios y de vinos que han sufrido de parada de fermentación. De 20 a 80 g/hL para la preparación de "pied de cuve", tanto para las fermentaciones primarias como en la producción de vinos espumosos. Advertencia: 100 g/hL de V ACTIV PREMIUM® aportan alrededor de 31 g/hL de sales y 60 mg/hL de tiamina.



ENVASES

Bolsitas multicapa de 500 g y bolsas de 15 kg.



CONSERVACIÓN

El producto debe ser conservado en ambiente fresco y seco. Los paquetes abiertos se deben cerrar cuidadosamente.



PELIGROSIDAD

En base a la normativa europea vigente, el preparado está clasificado como: no peligroso.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

(*) "Changes in Wine as a Consequence of Nitrogen Supplementation in Grape Must" (Agostino Cavazza, Istituto Agrario di San Michele / Italy, M. Caputo, E. Bocca, R. Ferrarini, P. Giudici)
(**) "Acetaldeide? Limitarla si può" (E. Bocca, R. Ferrarini, Università di Verona/Italy, E. D'Andrea e E. Dai Prè)