

VIVACTIV MALO

Nutriente orgánico para una gestión cualitativa de la fermentación

CARACTERÍSTICAS

VIVACTIV MALO es un nutriente orgánico utilizado para llevar a cabo la fermentación de una manera segura y cualitativa.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Algunos microorganismos solo pueden metabolizar el nitrógeno orgánico y no el nitrógeno mineral. Por este motivo, **VIVACTIV MALO** se ha formulado a base de autolisados y levaduras inactivadas especialmente ricas en aminoácidos.

Esta fuente de nitrógeno asimilable se completa con factores de supervivencia procedentes de las levaduras inactivadas, para mejorar así la resistencia de los microorganismos a las condiciones difíciles del medio exterior.

Además, **VIVACTIV MALO** permite una multiplicación óptima de los microorganismos gracias a la presencia de celulosa, que tiene un papel como elemento de soporte para la multiplicación celular.

VIVACTIV MALO aporta una nutrición completa y cualitativa a los microorganismos, con el objetivo de mejorar el desarrollo de la fermentación.

APLICACIONES

- Mejora la gestión de la fermentación de vinos tintos, rosados y blancos.
- Se añade en el mismo momento de la adición de los microorganismos :
 - para reducir el tiempo de latencia entre la adición de los microorganismos y el inicio de la fermentación
 - para acelerar el desarrollo de la fermentación
 - para limitar la producción de acidez volátil y las desviaciones organolépticas.

DOSIS

Dosis recomendada: 20 a 30 g/hL.

MODO DE EMPLEO

Dispersar **VIVACTIV MALO** en 10 veces su peso de agua.

Añadir al total de volumen a tratar. Homogeneizar cuidadosamente.

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Envases de 1 Kg.

CONSERVACIÓN

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

Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

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

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.