

VIVACTIV ARÔME

Nutriment organique pour favoriser la production des arômes par les levures

CARACTERISTIQUES

VIVACTIV ARÔME est un nutriment organique recommandé pour assurer une bonne maîtrise de la fermentation alcoolique tout en favorisant la production des arômes par les levures.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- **VIVACTIV ARÔME** apporte aux levures de l'azote assimilable provenant des autolysats de levure sous forme d'acides aminés libres et directement disponibles pour les levures. Ce type d'azote permet de compenser qualitativement une carence azotée faible à moyenne et assure une nutrition régulière des levures tout au long de la fermentation alcoolique.
- En parallèle, **VIVACTIV ARÔME** permet de favoriser la production des arômes pendant la fermentation alcoolique. En effet, les acides aminés sont les précurseurs des acétates d'alcools supérieurs aux odeurs de fruits et de fleurs. De plus, contrairement à l'azote minéral qui limite fortement l'entrée des précurseurs de thiols dans la levure (Sublileau M. *et al.*, 2008, *FEMS Yeast Res*, 8, 771-780), **VIVACTIV ARÔME**, lui, permet parfaitement la révélation des précurseurs de thiols en molécules odorantes.
- Les enveloppes cellulaires de levures contenues dans **VIVACTIV ARÔME** permettent d'intensifier le profil aromatique des vins grâce à l'effet support d'arômes des polysaccharides.

APPLICATIONS

- Ajout au levurage pour maîtriser la fermentation alcoolique des moûts blancs, rosés ou rouges et pour favoriser la production des esters fermentaires et la révélation des thiols.
- Application sur cépages neutres ou aromatiques pour la production de vins aromatiques.

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 20 à 40 g/hL.

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 400 g/hL.

MODE D'EMPLOI

Disperser **VIVACTIV ARÔME** dans 10 fois son poids d'eau ou de moût.
Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

133/2015 – 1/2

INGREDIENTS

Autolysats de levures (*S. cerevisiae*), azote organique < 12% MS (exprimé en N), acides aminées 10 à 20% MS (méthode DNFB), enveloppes cellulaires de levures (*S. cerevisiae*) 10%, non issu d'OGM, non allergène.

CONDITIONNEMENT

Sacs de 1 et 10 Kg

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.