

VIVACTIV ECORCE BIO



Écorces de levures BIO Pour la prévention et le traitement des problèmes fermentaires

CARACTERISTIQUES

VIVACTIV ECORCE BIO est un produit constitué exclusivement d'écorces de levures, certifié biologique selon la réglementation européenne relative à la production biologique (règlements (CE) N° 834/2007, 889/2008 et 1254/2008). Ces écorces résultent de la plasmolyse d'une souche spécifique de *Saccharomyces cerevisiae*. Les enveloppes cellulaires sont récupérées par centrifugation, puis purifiées et lavées par un procédé innovant limitant les risques de goûts de levure. L'emballage sous vide garantit la stabilité du produit et le maintien de ses qualités intrinsèques.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Haute capacité d'adsorption permettant d'éliminer les différents inhibiteurs de la fermentation alcoolique
- Détoxifie le moût
- Favorise le développement des levures
- Fixe les acides gras à chaîne moyenne (C6, C8, C10), inhibiteurs de la fermentation
- Adsorbe également les résidus de pesticides, autre frein au bon déroulement de la fermentation
- Riche en facteur de survie (stérols et acides gras à longue chaîne), favorise le métabolisme de la levure
- Augmente le taux de multiplication cellulaire (+ 17 % par rapport à un moût non traité) et la population levurienne viable en fin de fermentation.

APPLICATIONS

- Reprises de FA, pour relancer les FA languissantes, en préventif sur moût potentiellement contaminés par des pesticides ou présentant des conditions difficiles.

DOSE D'EMPLOI

Dose limite légale : 40 g/hL

Détoxification préventive du moût

Ajouter 20 à 40 g/hL au moût avant débourbage en prenant soin de faire une bonne homogénéisation et éliminer les écorces avec les bourbes.

En préventif

10 à 30 g/hL lors d'un remontage, après la fermentation des 50 premiers g/l de sucre. En vinification en rouge, apporter les écorces sous le chapeau de marc.

En curatif, lors d'un arrêt de fermentation

Apporter directement les écorces dans la cuve, puis réaliser deux remontages avant de découver. Levurer 24 heures après le traitement.

30 à 40 g/hL pour les vins rouges

15 à 20 g/hL pour les vins blancs

MODE D'EMPLOI

Diluer **VIVACTIV ECORCE BIO** dans 10 fois son poids en eau ou en moût et ajouter au mout ou au vin en procédant à un remontage d'homogénéisation.
Soutirer après sédimentation.

Précaution d'utilisation :

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

CONDITIONNEMENT

500 g

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.

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.