



# V ACTIV PREMIUM®

## ATIVANTE E BIORREGULADOR DE FERMENTAÇÃO



### COMPOSIÇÃO

Autolisado de levedura 40%, Celulose de micrometria fina 30%, Fosfato de amónio bibásico 30%, Tiamina 0,06%.



### CARACTERÍSTICAS

O V ACTIV PREMIUM® é um ativante de fermentação específico que permite uma fermentação regular e completa mesmo em condições de falta de substrato, permitindo controlar a produção de acidez volátil, de acordo com as últimas pesquisas realizadas e publicadas pelo setor da I&D da Enologica Vason.

A composição do V ACTIV PREMIUM® é equilibrada, de modo a garantir um ótimo fornecimento de substâncias necessárias ao crescimento da levedura, de suporte das células e de absorção dos fatores tóxicos. A distribuição micrométrica dos inertes, cria uma turbidez idêntica aquela que é conferida pela borra fina nos mostos.

O particular processo de produção do autolisado de leveduras, é realizado através de um tratamento de hidrólise química e enzimática que tem a capacidade de incrementar o azoto aminoácido, facilmente assimilável (FAN: Free Amino Nitrogen) e as vitaminas complexadas no interior das células da levedura. é equilibrada, de modo a garantir um ótimo fornecimento de substâncias necessárias ao crescimento da levedura, de suporte das células e de absorção dos fatores tóxicos. A distribuição micrométrica dos inertes, cria uma turbidez idêntica aquela que é conferida pela borra fina nos mostos.

O particular processo de produção do autolisado de leveduras, é realizado através de um tratamento de hidrólise química e enzimática que tem a capacidade de incrementar o azoto aminoácido, facilmente assimilável (FAN: Free Amino Nitrogen) e as vitaminas complexadas no interior das células da levedura.



### APLICAÇÕES

O V ACTIV PREMIUM® encontra a sua aplicação como ativante e bio-regulador da fermentação; particularmente indicado nas fermentações de mostos clarificados. A presença de vegetais inertes, permite fornecer um suporte mecânico às células das leveduras e, ao mesmo tempo, em sinergia com as paredes celulares das leveduras, exercer uma ação absorvente das substâncias tóxicas presentes nos mostos ou secretadas pelas leveduras. O fornecimento das substâncias nutritivas é gradual. São, em parte, absorvidas pela celulose durante a fase de dissolução em água, o que permite uma cedência gradual, assegurando o fornecimento em azoto e tiamina durante as sucessivas gerações de leveduras que se encontram em fase de desenvolvimento mais crítica.

Estas características permitem uma ação eficaz preventiva e curativa nas paragens fermentativas.

O uso de V ACTIV PREMIUM® deve respeitar as Normas nacionais e legais em vigor.



# V ACTIV PREMIUM®

## ATIVANTE E BIORREGULADOR DE FERMENTAÇÃO



### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o V ACTIV PREMIUM® em 5 partes de água; deixar repousar pelo menos meia hora, e adicionar ao mosto homogeneizando cuidadosamente.



### DOSES

15 - 40 g/hl em vinificação.

30 - 50 g/hl no caso de paragem de fermentação.

Doses mais elevadas têm de ser utilizadas em fermentações de mostos brancos muito clarificados ou em mostos com paragem de fermentação.

**Nota:**

100g/hl de V ACTIV PREMIUM® cede cerca de 31 g/hl de sais amoniacais (fosfatos: limite legal 100g/hl), 60 mg/hl de Tiamina e 40 g/hl de autolisoado de leveduras (limite legal permitido).



### EMBALAGEM

Sacos de 15 kg.



### CONSERVAÇÃO

Conservar num local fresco (10-15°C) e seco.

Fechar cuidadosamente os sacos depois de abertos.



### IDENTIFICAÇÃO DOS PERIGOS

De acordo com as Normas em vigor, o preparado é classificado: não perigoso.

Está conforme o Codex Enológico Internacional, versão em vigor.

### REFERÊNCIAS 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)