



SMARTVIN® ACTIV

ATIVANTE E BIORREGULADOR DE FERMENTAÇÃO EM *PELLET*



COMPOSIÇÃO

Autolisado de levedura 55%, celulose de micrometria fina 29,94%, fosfato de amónio bibásico 15%, tiamina 0,06%.



CARACTERÍSTICAS

SMARTVIN® ACTIV é um ativante específico que permite a condução de uma fermentação regular e completa, mesmo em condições nas quais exista um substrato adverso, mantendo sob controlo a produção de acidez volátil, de acordo com a última pesquisa conduzida e publicada pelo departamento de investigação e desenvolvimento da Enologica Vason.

A composição do SMARTVIN® ACTIV foi otimizada de forma a garantir um suporte ideal em relação às substâncias necessárias para o crescimento das leveduras e exercer uma ação absorvente dos factores tóxicos.

A distribuição dos agregados inertes do produto é de tal forma micrométrica que produz uma turbidez semelhante à existente nas borras finas do mosto.

O processo de produção do autolisados de leveduras prevê um tratamento de hidrólise química e enzimática naturais, no sentido de incrementar o azoto aminoacídico facilmente assimilável (FAN: Free Amino Nitrogen) e as vitaminas complexadas no interior das células da levedura.



APLICAÇÕES

SMARTVIN® ACTIV encontra a sua aplicação com ativante e biorregulador da fermentação e ou pela preparação do Pé de Cuba. A sua utilização é particularmente indicada na fermentação de mosto e mosto-vinho limpo. A presença de compostos vegetais inertes permite o fornecimento de um suporte mecânico para as células de levedura e simultaneamente com o autolisado, surge como absorvente das substâncias tóxicas presentes no mosto ou produzidas pelas leveduras.

Não produz espuma e o suporte das substâncias nutritivas é gradual, quer seja aplicado directamente no mosto ou se realize uma pré-dissolução em água: neste caso, os elementos de SMARTVIN® ACTIV são, em parte, absorvidos pela celulose permitindo uma libertação gradual, assegurando o fornecimento em azoto e tiamina durante as sucessivas gerações de leveduras que se encontram em condições de desenvolvimento mais críticas, melhorando a regularidade da fermentação e assegurando a sua conclusão.

Estas características, em conjunto com a produção do autolisado permitem uma ação eficaz, preventiva e curativa nas paragens de fermentação.

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



SMARTVIN® ACTIV

ATIVANTE E BIORREGULADOR DE FERMENTAÇÃO EM *PELLET*



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Adicionar o produto diretamente no mosto ou dissolver o SMARTVIN® ACTIV em 10 partes de água ou mosto; deixar repousar pelo menos meia hora, e adicionar ao mosto homogeneizando cuidadosamente.



DOSES

30-80 g/hL.

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

15-60 g/hL para a preparação de Pé de Cuba para produção de vinhos espumantes e frisantes.

Aviso: 100 g/hL de SMARTVIN® ACTIV cede cerca de 15 g/hL de sais amoniacais e 60 mg/hL de tiamina.



EMBALAGEM

Caixa de 5kg.



CONSERVAÇÃO

Conservar num local fresco 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)