



V ACTIV SCORZE

ATTIVANTE DI FERMENTAZIONE A BASE DI SCORZE DI LIEVITO



COMPOSIZIONE

Scorze di lievito purificate.



CARATTERISTICHE

Le pareti cellulari del lievito (scorze) sono composte da polisaccaridi caratterizzati da un elevato potere adsorbente nei confronti di composti lipofili; fra questi si annoverano gli acidi grassi a 8, 10 e 12 atomi di carbonio (acido ottanoico, decanoico e dodecanoico) e loro esteri, sostanze secrete dai lieviti in quantità maggiori in condizioni di stress. V ACTIV SCORZE è un preparato composto da scorze di lievito, ottenute con un processo avanzato di depurazione in grado di eliminare le frazioni cellulari che possono cedere al vino sapori estranei.

V ACTIV SCORZE pertanto esercita la sua azione di rimozione per adsorbimento delle sostanze tossiche presenti nei vini che hanno subito un arresto fermentativo, senza modificarne le caratteristiche qualitative. L'effetto adsorbente si esplica anche nei confronti di alcuni residui antiparassitari, con effetto stimolante della flora blastomicetica responsabile della fermentazione alcolica, per cui, ove possibile si può usare anche nelle fasi precedenti la fermentazione alcolica.



IMPIEGHI

V ACTIV SCORZE trova impiego come regolatore della fermentazione e come preventivo degli arresti fermentativi. Con queste finalità può trovare applicazione in alcune procedure di vinificazione, interessanti soprattutto nel caso in cui i tenori alcolici da sviluppare siano piuttosto alti.

Nell'eventualità di arresti fermentativi V ACTIV SCORZE va utilizzato in combinazione con BACTOZYM®, arieggiando la massa e integrando con V STARTER PREMIUM® secondo quanto descritto nella specifica procedura aziendale. Nei casi più difficili è consigliabile anteporre una centrifugazione del vino che ha subito l'arresto fermentativo.

Per l'impiego di V ACTIV SCORZE attenersi alle norme di legge vigenti in materia.



V ACTIV SCORZE

ATTIVANTE DI FERMENTAZIONE A BASE DI SCORZE DI LIEVITO



MODALITÀ D'USO

Disperdere V ACTIV SCORZE in poca acqua o direttamente nella massa da trattare, mantenere in agitazione almeno per 30 minuti; a seconda del suo utilizzo, eventualmente integrare con V ACTIV (alimento per lieviti) e anidride solforosa.



DOSI

Come regolatore della fermentazione e preventivo degli arresti fermentativi: 20 g/hL. Nel caso di arresti fermentativi fino a 40 g/hL.



CONFEZIONI

Sacchetti in poliacoppiato da 500 g.



CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto; richiudere accuratamente le confezioni aperte.



PERICOLOSITÀ

In base alla normativa europea vigente il prodotto è classificato: non pericoloso.