



V ACTIV MALOSTAB

**PRODOTTO ADSORBENTE SPECIFICO
CHE FAVORISCE LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA**

COMPOSIZIONE



Scorze di lievito purificate e P.V.P.P. (Polivinilpolipirrolidone) purissimo, ad elevato potere adsorbente.

CARATTERISTICHE



V ACTIV MALOSTAB è un preparato ad uso enologico a base di scorze di lievito e P.V.P.P, particolarmente adatto alla rimozione specifica per adsorbimento delle sostanze tossiche per i batteri, come i polifenoli presenti in eccesso e gli acidi grassi a lunga e media catena. È la soluzione più adatta per prevenire eventuali difficoltà che si possono incontrare nella gestione della fermentazione malolattica.

Le pareti cellulari del lievito (scorze) sono costituite da elementi caratterizzati da un elevato potere adsorbente nei confronti di composti lipofili, come gli acidi grassi a 8, 10 e 12 atomi di carbonio (acido ottanoico, decanoico e dodecanoico) e i loro esteri, sostanze che vengono secrete anche dai lieviti, soprattutto e in quantità maggiori se in condizioni di stress.

Il P.V.P.P. selezionato da Enologica Vason per questa formulazione è caratterizzato da una elevata e specifica capacità di adsorbimento di sostanze fenoliche riconosciute attive nei confronti dei batteri.

IMPIEGHI



V ACTIV MALOSTAB trova impiego come regolatore della fermentazione malolattica. Con queste specifiche finalità trova piena applicazione in alcune procedure di vinificazione interessanti soprattutto nel caso in cui il mezzo si presenti particolarmente sfavorevole per i batteri lattici: ad esempio in presenza di concentrazioni di polifenoli molto elevate o in caso di una fermentazione alcolica stentata, con presenza marcata di acidi grassi a media e lunga catena.

Nell'eventualità di una fermentazione malolattica arrestata, V ACTIV MALOSTAB va utilizzato precedentemente al reinocolo batterico aspettando la sua precipitazione; in seguito ad un travaso della massa si opererà un'appropriata aggiunta di attivante dedicato e di batteri lattici secondo quanto descritto nella specifica procedura aziendale.

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



V ACTIV MALOSTAB

PRODOTTO ADSORBENTE SPECIFICO
CHE FAVORISCE LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

MODALITÀ D'USO



Disperdere V ACTIV MALOSTAB in poca acqua o direttamente nella massa da trattare, mantenere in agitazione almeno per 30 minuti e quindi addizionare alla massa. Attendere la precipitazione e travasare con operazione di sfioratura.

DOSI



Come regolatore della fermentazione malolattica e preventivo degli arresti: 50 g/hL. Nel caso di reinocolo di batteri lattici: fino a 100 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.