ACTIVATEURS DE FERMENTATION

FICHE TECHNIQUE DU: 13/09/2016

V ACTIV PREMIUM®

ACTIVATEUR ET BIO-RÉGULATEUR DE LA FERMENTATION

COMPOSITION

Autolysats de levure 40 %, Cellulose micrométrique fine 29,94 %, Phosphate dibasique d'ammonium 30 %, Chlorhydrate de thiamine 0,06 %.

CARACTÉRISTIQUES

V ACTIV PREMIUM® est un activateur spécifique qui permet de mener une fermentation régulière et complète même dans des conditions de substrat défavorables, en gardant sous contrôle la production d'acidité volatile conformément aux dernières recherches réalisées et publiées (*)(**) par le département R&D de la société Enologica Vason. La formulation de V ACTIV PREMIUM® a été équilibrée afin d'assurer l'apport optimal de substances édaphiques nécessaires à la croissance de la levure et de permettre une action de support des cellules et d'adsorption des facteurs toxiques.
La répartition micrométrique des agrégats est de nature à recréer dans le produit une turbidité similaire à celle conférée par les fines lies du moût. Le procédé particulier de production des autolysats de levure prévoit un traitement d'hydrolyse chimique et enzymatique naturel, en mesure d'augmenter l'azote des acides aminés facilement assimilables (FAN : Free Amino Nitrogen) et les vitamines complexées dans les cellules de levure.

UTILISATIONS

V ACTIV PREMIUM® trouve son application en tant qu'activateur et de bio-régulateur de la fermentation et pour la formation du « pied de cuve » (même en prise de mousse) ; son utilisation est particulièrement indiquée dans la fermentation des moûts et des moûts-vins limpides. La présence d'agrégats végétaux permet en effet d'assurer un support mécanique aux cellules de levure et en même temps de servir, en synergie avec les écorces de levure, d'adsorbants des substances toxiques présentes dans le moût ou sécrétées par la levure.
L'apport de nutriments aussi est progressif : en effet, ils sont en partie adsorbés par la cellulose lors de la phase de dissolution de V ACTIV PREMIUM® dans l'eau puis progressivement cédés dans le milieu, en assurant l'apport d'azote et de chlorhydrate de thiamine aux générations de levures suivantes qui se trouvent dans des conditions de développement plus critiques.
Ces caractéristiques, associées au procédé de production particulier des autolysats de levure, permettent d'exercer une action préventive et curative efficace contre les arrêts de fermentation.

Pour utiliser V ACTIV PREMIUM®, veuillez respecter les réglementations légales applicables en la matière.

ENOLOGICA VASON

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com

ACTIVATERUS DE FERMENTATION

FICHE TECHNIQUE DU: 13/09/2016

V ACTIV PREMIUM®

ACTIVATEUR ET BIO-RÉGULATEUR DE LA FERMENTATION

MODE D'EMPLOI

Dissoudre V ACTIV PREMIUM® dans de l'eau dans un rapport de 1:5, laisser reposer pendant au moins une demi-heure, puis ajouter au moût en mélangeant soigneusement.
V ACTIV PREMIUM® est l'activateur de référence pour les procédures de réhydratation des levures sèches.

DOSAGES

De 40 à 100 g/hL. Les doses les plus élevées doivent être utilisées pour la fermentation des moûts blancs trop éclaircis et des vins ayant subi un arrêt de fermentation. De 20 à 80 g/hL pour la préparation du « pied de cuve », aussi bien dans la première fermentation que dans la technologie de production des vins mousseux et pétillants.
Mise en garde : 100 g/hL de V ACTIV PREMIUM® apportent environ 31 g/hL de sels d'ammoniac et 60 mg/hL de chlorhydrate de thiamine.

CONDITIONNEMENT

Sachets en polylaminé de 500 g et sacs de 15 kg.

CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais et sec. Refermer soigneusement les emballages ouverts.

DANGEROSITÉ

Conformément à la réglementation européenne en vigueur, le produit est classé non dangereux.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES:

(*) « Changes in Wine as a Consequence of Nitrogen Supplementation in Grape Must » (Modifications du vin en conséquence de la supplémentation en azote du moût de raisin) - Agostino Cavazza, Institut agricole de San Michele/Italie, M. Caputo, E. Bocca, R. Ferrarini, P. Giudici
(**) « Acetaldeide ? Limitarla si può » (L'acétaldéhyde peut être limité) - E. Bocca, R. Ferrarini, Université de Vérone/Italie, E. D'Andrea et E. Dai Prè

ENOLOGICA VASON

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com