



Solutions for wine making

Vitactif

Activateur de la fermentation alcoolique combinant facteurs de croissance et facteurs de survie.

INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

> Vitactif est un milieu nutritif complet favorable à un meilleur développement des levures, permettant ainsi de sécuriser la fermentation alcoolique. En fixant une partie des acides gras à courtes chaînes (C8, C10) inhibiteurs du métabolisme fermentaire, Vitactif contribue à diminuer les risques de ralentissement et d'arrêt de fermentation.

Vitactif apporte:

- > De l'azote assimilable ainsi que d'autres éléments nutritifs (vitamine B1, acides aminés) qui favorisent la multiplication des levures.
- > Des éléments de survie tels que lipides et stérols sécurisant les fins de fermentation.
- > Des levures inactivées qui ont la propriété de fixer une partie des acides octanoïques et décanoïques responsables du ralentissement et parfois des arrêts de fermentation.

DOSE D'EMPLOI

- > De 20 à 40 g/hL selon la teneur du moût en azote assimilable.
- > **20 g/hL** de Vitactif apportent environ **28 mg/L** d'azote assimilable.
- > **20 g/hL** de Vitactif apportent environ **0,26 mg/L** de thiamine (chlorhydrate).

MODE D'EMPLOI

- > Dissoudre Vitactif dans 10 fois son poids d'eau de moût.
- > Incorporer au moment du levurage la moitié de la dose totale prévue.
- > Compléter l'apport au cours d'un remontage avec aération dès que la densité a chuté de 30 points.
- > Reprise de fermentation: consulter notre protocole.

CONDITIONNEMENT

- > Poche de 1 Kg.
- > Carton de 15 Kg.
- > Sac de 20 Kg.

CONSERVATION

- > Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos. Tout sachet ouvert doit être utilisé rapidement.

AD-20/10/2011

