BI-ACTIV®

Zur Unterstützung der Endvergärung für den Einsatz bei schleppenden Gärungen und Gärstopps.

Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EU) Nr. ° 2019/934.

SPEZIFIKATION

BI-ACTIV®, eine spezielle Formulierung aus einer inerten Trägersubstanz (Cellulose), Hefezellwänden und inaktivierten Hefen, dient dazu:

- die Hefen zu unterstützen.
- Moste und Weine von Hefetoxinen zu befreien.

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

Bei schleppenden Gärungen sorgt **BI-ACTIV®** für die Beseitigung der Hefetoxine im Most, führt der Hefe Überlebensfaktoren zu und ermöglicht eine vollständige Gärung.

Bei Gärstopps befreit **BI-ACTIV®** den Wein von Toxinen und bereitet ihn auf eine Neubeimpfung vor.

BI-ACTIV® kann bei der Vinifizierung stark geklärter Moste eingesetzt werden und führt ihnen von Anfang an Trägerstoffe und Überlebensfaktoren zu, die für die Stresstoleranz der Zellmembran unerlässlich sind.

BI-ACTIV® führt keinen assimilierbaren Stickstoff zu.

BI-ACTIV® kann bei allen Weiß-, Rosé- und Rotmosten und -weinen eingesetzt werden.

VERSUCHSERGEBNISSE

Die inerten Stoffe haben eine unterstützende Wirkung auf die Hefen, welche bei stark geklärten Mosten unbedingt notwendig ist. Die Heferinden haben ein hohes Bindungsvermögen mit mittelkettigen Fettsäuren (C6, C8, C10) (Lafon-Lafourcade et al., 1984), welche die alkoholische Gärung und den biologischen Säureabbau hemmen (Salmon et al., 1993). Die inaktivierten Hefen schließlich führen Überlebensfaktoren (langkettige Fettsäuren, Sterole) und Wachstumsfaktoren (Spurenelementen) zu.

BI-ACTIV® begünstigt den biologischen Säureabbau.

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsbild	Pulver
Farbe	weiß
Dichte (abgesetzt) (g/L)	≈ 500

LAFFORT
l'œnologie par nature

CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Gesamtstickstoff (%)	≈ 1
E. Coli (/25 g)	keine
Staphylococcus (/g)	keine
Salmonella (/25 g)	keine
Blei (ppm)	< 2
Arsen (ppm)	< 3
Quecksilber (ppm)	< 1
Cadmium (ppm)	< 1

ANWENDUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- Bei einer steckengebliebenen Gärung die notwendige Menge SO_2 (2 bis 3 g/hL) zugeben, einen Abstich von der alten Hefe vornehmen und nach dem Abstich **BI-ACTIV®** zugeben. *In diesem Fall empfiehlt es sich, unser Verfahren zum Neustart nach einem Gärstopp zu befolgen.*

DOSIERUNG

- Bei einer schleppenden Gärung (Weiß-, Rosé-, Rotwein) und leichten Trübung: 30 g/hL.
- Zur Behandlung eines steckengebliebenen Tanks: 60 g/hL bei Rotwein, 30 g/hL bei Weiß- und Roséweinen bzw. bei einer Anwendung in Kombination mit **TURBICEL®**.

Gesetzlich zugelassene Höchstmenge laut EU-Vorschriften: 303 g/hL.

EINSATZ

Für eine optimale Ausdehnung der Trägersubstanz das Produkt vor Gebrauch 10 Minuten lang an der freien Luft lassen. Das Produkt muss innerhalb einer Stunde nach dem Öffnen der Packung verwendet werden. Keine offenen Packungen verwenden.

Einen sauberen, inerten Behälter wählen. Darin die für die Behandlung notwendige Menge **BI-ACTIV®** im 10-fachen ihres Gewichts an Most oder Wein auflösen. Gut mischen und dem Tank bei gleichzeitigem Überpumpen sofort beimengen.

EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der originalversiegelten Verpackung bei nicht zu hohen Temperaturen in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: 3 Jahre.

VERPACKUNG

1 kg Beutel - 10 kg Schachtel.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 61 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

EM - AGo - 10.12.19 - Die obigen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen.