BI-ACTIV®

Activador de fermentación para empleo en caso de fermentaciones lentas o paradas de fermentación.

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la Enología. Conforme al Reglamento (UE) 2019/934.

ESPECIFICACIONES

Formulación específica a base de cortezas de levadura, de elementos de soporte inertes (celulosa) y de levaduras inactivadas, **BI-ACTIV®** permite:

- Un efecto de soporte para las levaduras.
- Desintoxicar el mosto y el vino.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

En caso de fermentaciónes alcohólicas lentas, **BI-ACTIV®** permite desintoxicar el mosto, aportar factores de supervivencia para las levaduras y permite acabar la fermentación.

En caso de paradas de fermentación, **BI-ACTIV®** desintoxica el vino y lo prepara para la nueva inoculación.

BI-ACTIV® puede ser utilizado en la vinificación de mostos muy clarificados y aporta, desde el inicio, elementos de soporte y factores de supervivencia indispensables para la resistencia de la membrana de las levaduras frente al estrés.

BI-ACTIV® no aporta nitrógeno asimilable.

BI-ACTIV® se utiliza con todo tipo de mostos o vinos, blancos, rosados o tintos.

RESULTADOS CIENTÍFICOS

Los elementos inertes permiten un efecto de soporte para las levaduras, indispensable en el caso de mostos muy clarificados. Las cortezas de levadura tienen un fuerte poder de fijación de los ácidos grasos de cadena media (C6, C8, C10) (Lafon-Lafourcade *et al.*, 1984), inhibidores de las fermentaciones alcohólica y maloláctica. (Salmon *et al.*, 1993). Por último, las levaduras inactivadas aportan factores de supervivencia (ácidos grasos de cadena larga, esteroles).

BI-ACTIV® tiene un efecto favorable sobre la fermentación maloláctica.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto	polvo
Color	blanco
Densidad aparente (g/L)	≈ 500

LAFFORT
l'œnologie par nature

ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Nitrógeno total (%)	≈ 1
E. Coli (/25 g)	ausencia
Staphylococcus (/g)	ausencia
Salmonella (/25 g)	ausencia

Plomo (ppm)	< 2
Arsénico (ppm)	< 3
Mercurio (ppm)	< 1
Cadmio (ppm)	< 1

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- En el caso de una parada de fermentación, corregir el SO_2 (de 2 a 3 g/hL), trasegar y añadir **BI-ACTIV®** después del trasiego. *Recomendamos, en este caso, consultar nuestro protocolo de refermentación en caso de parada.*

DOSIS DE EMPLEO

- En caso de fermentaciones muy lentas (blanco, rosado, tinto) y de baja turbidez: 30 g/hL.
- Para el tratamiento de un depósito con parada: 60 g/hL.

Para los tintos, 30 g/hL para los blancos/rosados empleado conjuntamente con **TURBICEL®**.

Dosis máxima legal (RUE): 303 g/hL.

MODO DE EMPLEO

Con el fin de permitir una hidratación óptima de los elementos de soporte, dejar airear el producto durante 10 minutos antes de su uso. El producto debe ser utilizado en un plazo de una hora después de ser abierto. No utilizar bolsas que no hayan mantenido el vacío.

Utilizar un recipiente inerte y limpio. Disolver en 10 veces su peso en mosto o en vino la cantidad total de **BI-ACTIV®** a adicionar. Mezclar bien, a continuación introducirlo sin esperar en el depósito durante un remontado.

RECOMENDACIÓN DE CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
- Fecha de utilización óptima: 3 años.

ENVASES

Bolsa de 1 kg. Cajas de 10 kg.

LAFFORT
l'œnologie par nature

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

EM - ACo - 10.12.19 - La información que aquí figura corresponde al estado actual de nuestro conocimiento. Esta es proporcionada sin compromiso o garantía en la medida que las condiciones de empleo están fuera de nuestro control. Ello no libera al usuario de respetar la legislación y los datos de seguridad en vigor.