

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 (CE) n°606/2009.

ESPECIFICIDADES

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.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

En caso de fermentaciones 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, esteroides).

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto polvo

Densidad aparente ≈ 500 g/L

Color blanco

ANÁLISIS QUÍMICOS

Nitrógeno total	≈ 1 %	Cadmio	< 1 ppm
Materia proteica	≈ 6 %	<i>Esporas clostridium/g</i>	< 10
Materia glucídica total	≈ 85 %	<i>Salmonela/25g</i>	ausencia
Materias minerales	< 2 %	<i>Escherichia Coli/g</i>	ausencia
Arsénico	< 2,5 ppm	<i>Staphylococcus aureus/g</i>	ausencia
Plomo	< 4 ppm	<i>Pseudomonas Aeruginosa/g</i>	ausencia
Mercurio	< 1 ppm		

PROTOCOLO DE USO

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- En el caso de una parada de fermentación, corregir el SO₂ (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 (RCE): 303 g/hL.

ANWENDUNG

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.

CONSERVACIÓN

- Conservar en lugar fresco, alejado del suelo en su envase de origen, en un lugar seco al albergue de olores extraños.
- Fecha de consumo preferente: 3 años.

ENVASES

Bolsa de 1 kg. Cajas de 10 kg.

