

# BI-ACTIV®

Attivatore della fermentazione alcolica indicato anche per il trattamento di rallentamenti o arresti di fermentazione.  
Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato.  
Conforme al Reg. (UE) 2019/934.

## SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Formulazione specifica a base di scorze di lievito, fattori di supporto inerti (cellulosa), e lieviti inattivati, **BI-ACTIV®** agisce:

- Fornendo un efficace supporto fisico ai lieviti.
- Detossificando efficacemente mosti e vini.

## APPLICAZIONI ENOLOGICHE

In tutti i casi di fermentazione alcolica stentata, **BI-ACTIV®** permette di detossificare efficacemente il mosto, apporta fattori di sopravvivenza ai lieviti e permette una buona chiusura di fermentazione.

In caso di arresto di fermentazione, **BI-ACTIV®** detossifica il mosto-vino e lo prepara al successivo reinocolo.

**BI-ACTIV®** si può utilizzare anche nella vinificazione di mosti molto chiarificati ed apporta fin dall'inizio elementi di supporto e fattori di sopravvivenza indispensabili per la resistenza delle membrane cellulari dei lieviti agli stress.

**BI-ACTIV®** non apporta azoto assimilabile.

**BI-ACTIV®** si utilizza su ogni tipo di mosto o vino, bianco, rosato o rosso.

## RISULTATI SPERIMENTALI

Gli elementi inerti forniscono un efficace supporto fisico ai lieviti, indispensabile nei casi di chiarifiche molto spinte.

Le scorze hanno un forte potere di fissaggio sugli acidi grassi a media catena (C6, C8, C10) (*Lafon-Lafourcade ed al., 1984*), inibitori delle fermentazioni alcolica e malolattica (*Salmon ed al., 1993*).

Infine, i lieviti disattivati apportano specifici fattori di sopravvivenza (acidi grassi a lunga catena, steroli).

**BI-ACTIV®** ha un effetto favorevole sul successivo sviluppo della fermentazione malolattica.

## CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto ..... polverulento      Densità app. (assestato) (g/L) ..... ≈ 500  
 Colore ..... bianco



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Azoto totale (%) ..... ≈ 1	Piombo (ppm) ..... < 2
<i>E. coli</i> (/25 g) ..... abs.	Arsenico (ppm) ..... < 3
<i>Staphylococcus</i> (/g) ..... abs.	Mercurio (ppm) ..... < 1
<i>Salmonella</i> (/25 g) ..... abs.	Cadmio (ppm) ..... < 1

## PROTOCOLLO DI UTILIZZO

### CONDIZIONI ENOLOGICHE

- In caso di arresto di fermentazione aggiustare il livello di SO<sub>2</sub> (aggiunte da 2 a 3 g/hL), travasare e, dopo il travaso, aggiungere **BI-ACTIV®**. *Nel caso specifico può essere utile consultare il nostro protocollo di riavvio di fermentazione.*

### DOSI D'IMPIEGO

- In caso di rallentamento di fermentazione (su mosti/vini bianchi, rosati, rossi) ed in caso di scarsa torbidità: 30 g/hL.
- Nei casi di arresto di fermentazione: 60 g/hL per i rossi, 30 g/hL per bianchi/rosati o se adoperato in abbinamento a **TURBICEL®**.

Dose massima legale (R-UE): 303 g/hL.

### APPLICAZIONE

Per permettere l'espansione ottimale degli elementi supporto, lasciare il prodotto all'aria, fuori dal sacco sottovuoto, per circa 10 minuti prima della sua utilizzazione. Il prodotto deve comunque essere utilizzato entro un'ora dall'apertura del sacchetto.

Non utilizzare se la confezione non è integra.

Utilizzare un recipiente inerte e pulito. Disperdere la quantità totale di **BI-ACTIV®** da aggiungere in mosto/vino in ragione di 10 volte il suo peso.

Mescolare bene, indi incorporare immediatamente alla massa nel corso di un rimontaggio.

### INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- DLUO (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 3 anni.

### CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 1 kg - Cartone da 10 kg.

