BI-ACTIV®

Стимулятор брожения, применяется в случае замедления или остановки брожения

Разрешен для применения в производстве пищевых продуктов, в рамках регламентированного использования в виноделии. Соответствует Регламенту (ЕС) 2019/934.

ОПИСАНИЕ

Препарат на основе инертных поддерживающих веществ (целлюлозы), оболочек дрожжей и инактивированных дрожжей. BI-ACTIV® обеспечивает:

- Поддержание жизнеспособности дрожжей.
- Детоксикацию сусла и вина.

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- В случае медленного алкогольного брожения BI-ACTIV® позволяет детоксифицировать сусло, обеспечивает дрожжи факторами выживания и позволяет довести брожение до конца.
- В случае остановки брожения BI-ACTIV® детоксифицирует вино и подготавливает его к новому внесению дрожжей.
- BI-ACTIV® может использоваться при брожении сильно осветленного сусла и с самого начала привносит поддерживающие компоненты и факторы выживания, абсолютно необходимые для устойчивости мембран к стрессам.
- BI-ACTIV® не является источником ассимилируемого азота.
- BI-ACTIV® может использоваться для любого вида сусла: белого, розового или красного.

НАУЧНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Инертные компоненты оказывают поддерживающее действие, необходимые в случае сильно осветленного сусла. Оболочки дрожжей обладают сильной связывающей способностью в отношении жирных кислот со средней длинной цепи (C6, C8, C10) (Lafon-Lafourcade et al., 1984), которые действуют как ингибиторы брожения (Salmon et al., 1993). Инактивированные дрожжи вносят факторы выживания (длинноцепочечные жирные кислоты, стеролы) и микроэлементы роста.

BI-ACTIV® положительно влияет на ЯМБ.

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма ..... порошок

Цвет ..... белый

Насыпная плотность (плотно упакованного продукта) (г/л) ≈ 500

LAFFORT
l'œnologie par nature

ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Общий азот (%)	≈ 1	Свинец (ppm)	< 2
Кишечная палочка (/г)	отсутствует	Мышьяк (ppm)	< 3
Стафилококк (/г)	отсутствует	Ртуть (ppm)	< 1
Сальмонелла (/25 г)	отсутствует	Кадмий (ppm)	< 1

ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

- В случае остановки брожения, откорректируйте SO2 (2-3 г/гл), снимите вино с осадка, после чего добавьте BI-ACTIV®. *Пожалуйста, ознакомьтесь с нашим протоколом по возобновлению брожения.*

ДОЗИРОВКА

- При замедлении брожения (белые, розовые, красные вина) и низкой мутности: 30 г/гл.
- При перезапуске брожения: 60 г/гл для красных, 30 г/гл для белых/розовых или если используется в сочетании с TURBICEL.

Максимально допустимая доза в ЕС: 303 г/гл.

ПРИМЕНЕНИЕ

Для оптимального распределения поддерживающих компонентов, оставьте продукт на 10 минут на воздухе перед использованием. Продукт должен быть использован в течение часа после вскрытия упаковки. Не используйте открытые пакеты.

Используйте чистый нейтральный контейнер. Разведите все необходимое количество BI-ACTIV® в сусле или вине в пропорции 1 :10. Хорошо перемешайте, потом сразу влейте в бродильную емкость в процессе ремонтажа.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной упаковке в сухом месте без посторонних запахов, при умеренной температуре.
- Срок хранения: 3 года.

УПАКОВКА

Пакет 1 кг. Коробка 10 кг (10 x 1 кг).

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

TM - AGo - 10.12.19 - Предоставленная нами информация соответствует текущим располагаемым нами сведениям и дается без каких-либо обязательств или гарантий с учетом того, что условия применения не могут быть нами проконтролированы. Она не освобождает пользователя от соблюдения действующего законодательства и инструкций по безопасности.