
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, per uso enologico. Conforme al Codex Enologico Internazionale.

SPECIFICITÀ

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 SCIENTIFICI

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) ≈ 500 g/L
Colore bianco

ANALISI CHIMICA

| | |
|------------------------------|-------|
| Azoto totale | ≈ 1 % |
| Sost. Proteica | ≈ 6 % |
| Sost. Glucidica totale | ≈85 % |
| Sost. minerale | < 2 % |

| | |
|----------------|-----------|
| Arsenico | < 2,5 ppm |
| Piombo | < 6,5 ppm |
| Mercurio | < 1 ppm |
| Cadmio | < 1 ppm |

PROTOCOLLO DI UTILIZZAZIONE

CONDIZIONI ENOLOGICHE

- In caso di arresto di fermentazione aggiustare il livello di SO₂ (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 DI 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-CE): 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, poi incorporare immediatamente alla vasca nel corso di un rimontaggio.

CONSERVAZIONE

- Conservare non a diretto contatto con il suolo nella confezione d'origine integra, a temperatura moderata, in locali asciutti privi di odori.
- DLUO: 3 anni.

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 1 kg - Cartone da 10 kg.

