

BI-ACTIV®

Booster de fermentation à utiliser en cas de ralentissement ou d'arrêt fermentaire.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme Codex Œnologique International.

SPÉCIFICITÉS

Formulation spécifique à base d'éléments supports inertes (cellulose), d'écorces de levures et de levures inactivées, **BI-ACTIV®** permet :

- Un effet support des levures.
- De détoxifier le moût et le vin.

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

En cas de fermentation alcoolique languissante, **BI-ACTIV®** permet de détoxifier le moût, apporte des facteurs de survie aux levures et permet d'achever la fermentation.

En cas d'arrêt de fermentation, **BI-ACTIV®** détoxifie le vin et le prépare au nouvel ensemencement.

BI-ACTIV® peut s'utiliser en vinification de moût très clarifié et apporte dès le début des éléments supports et des facteurs de survie indispensables pour la résistance de la membrane aux stress.

BI-ACTIV® n'apporte pas d'azote assimilable.

BI-ACTIV® s'utilise sur tous types de moût ou vin, blanc, rosé ou rouge.

RÉSULTATS SCIENTIFIQUES

Les éléments inertes permettent un effet support des levures, indispensable dans le cas de moût très clarifié. Les écorces ont un fort pouvoir de fixation des acides gras à chaîne moyenne (C6, C8, C10) (*Lafon-Lafourcade et al., 1984*), inhibiteurs des fermentations alcoolique et malolactique (*Salmon et al., 1993*). Enfin, les levures inactivées apportent des éléments nutritionnels nécessaires à l'efficacité métabolique à la survie des levures et des microéléments de croissance.

BI-ACTIV® a un effet favorable sur la fermentation malo-lactique.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect poudre Densité apparente (tassé) 500 g/L env
Couleur blanc



LAFFORT

L'œnologie par nature

ANALYSE CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Azote total	≈ 1 %	Cadmium	< 1 ppm
Matière Protéique	≈ 6 %	Spores clostridium/g	< 10
Matière Glucidique totale	≈85 %	Salmonella/25g	absence
Matière minérales	< 2 %	Escherichia Coli/g	absence
Arsenic	< 2,5 ppm	Staphylococcus aureus/g	absence
Plomb	< 6,5 ppm	Pseudomonas Aeruginosa/g	absence
Mercuré	< 1 ppm		

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- Dans le cas d'un arrêt de fermentation, ajuster le SO₂ (2 à 3 g/hL), soutirer puis ajouter le **BI-ACTIV**® après ce soutirage. *Nous vous invitons dans ce cas à consulter notre protocole de reprise fermentaire.*

MISE EN ŒUVRE

Afin de permettre l'expansion optimale des éléments support, laisser s'aérer le produit pendant 10 minutes avant son utilisation. Le produit doit être utilisé dans l'heure suivant son ouverture. Ne pas utiliser de sachet ouvert.

Utiliser un récipient inerte et propre. Dissoudre la quantité totale de **BI-ACTIV**® à ajouter dans 10 fois son poids de moût ou de vin. Bien mélanger, puis incorporer sans attendre à la cuve lors d'un remontage.

CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO (emballage non entamé) : 3 ans.

DOSE D'EMPLOI

- En cas de ralentissement de fermentation (blanc, rosé, rouge) et de faible turbidité : 30 g/hL.
- En cas de traitement d'une cuve arrêtée : 60 g/hL pour les rouges, 30 g/hL pour les blancs/rosés ou si employé avec du **TURBICEL**.

Réglementation C.E : Dose maximale légale 303 g/hL.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1 Kg. Carton de 10kg.

