BIOACTIV®

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 Codex Enológico Internacional.

ESPECIFICIDADES

Formulación específica a base de cortezas de levadura, de elementos de soporte inertes (celulosa) y de levaduras inactivadas, **BIOACTIV®** permite:

- Un efecto de soporte para las levaduras.
- Desintoxicar el mosto y el vino.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

En caso de fermentaciónes alcohólicas lentas, **BIOACTIV®** permite desintoxicar el mosto, aportar factores de supervivencia para las levaduras y permite acabar la fermentación.

En caso de paradas de fermentación, **BIOACTIV®** desintoxica el vino y lo prepara para la nueva inoculación.

BIOACTIV® 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.

BIOACTIV® no aporta nitrógeno asimilable.

BIOACTIV® 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, esteroles).

BIOACTIV® tiene un efecto favorable sobre la fermentación maloláctica.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto	polvo	Densidad aparente	≈ 500 g/L
Color	blanco		

LAFFORT
l'œnologie par nature

ANÁLISIS QUÍMICOS

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

PROTOCOLO DE USO

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- En el caso de una parada de fermentación, corregir el SO_2 (de 2 a 3 g/hL), trasegar y añadir **BIOACTIV®** 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): 304 g/hL.

MODO DE EMPLEO

Con el fin de permitir una hidratación óptima de los elementos de soporte, dejar airear el producto durante 10 minutos antes de su uso. El producto debe ser utilizado en un plazo de una hora después de ser abierto. No utilizar bolsas que no hayan mantenido el vacío.

Utilizar un recipiente inerte y limpio. Disolver en 10 veces su peso en mosto o en vino la cantidad total de **BIOACTIV®** a adicionar. Mezclar bien, a continuación introducirlo sin esperar en el depósito durante un remontado.

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.

Para una óptima gestión de la nutrición de las levaduras durante la fermentación alcohólica, consultar el Fascículo Técnico «La buena gestión de los activadores de fermentación».

Una fermentación alcohólica regular y completa es un factor esencial para el arranque rápido de la fermentación maloláctica.

AS-NR - 21.06.13- La información que aquí figura corresponde al estado actual de nuestro conocimiento. Esta es proporcionada sin compromiso o garantía en la medida que las condiciones de empleo están fuera de nuestro control. Ello no libera al usuario de respetar la legislación y los datos de seguridad en vigor.