



Actibiol®

Bioattivatore della fermentazione alcolica, Actibiol® favorisce lo sviluppo dei lieviti ed il prolungamento dell'attività fermentativa. Facilita anche il riavvio della fermentazione.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione:** Lieviti inattivi, scorze di lievito e cellulosa purificata.
- ◆ **Interesse enologico:** Actibiol® apporta nel mosto dei **fattori di crescita**, dei **fattori di sopravvivenza** e permette di fissare i composti inibitori. I fattori di crescita (vitamine, amminoacidi, peptidi...) sono indispensabili per una **buona moltiplicazione dei lieviti**. I fattori di sopravvivenza (acidi grassi a catena lunga, steroli...) permettono di mantenere la **vitalità** dei lieviti e di garantire il funzionamento del **metabolismo fermentativo** fino alla fine della fermentazione alcolica.

Le scorze di lieviti permettono di fissare i residui di antiparassitari e i composti inibitori come gli **acidi grassi a catena media** (C8, C10), prodotti dai lieviti quando entrano in fase di stress. Il blocco di questi composti nocivi per i lieviti **garantisce** la fine della fermentazione alcolica.

Durante un arresto fermentativo, Actibiol® **detossifica efficacemente** il mezzo e garantisce la **nutrizione** dei lieviti di riavvio di FA.



ISTRUZIONI PER L'USO

- ◆ Cospargere Actibiol® progressivamente in 20 volte il suo peso d'acqua o di vino della vasca da trattare mescolando continuamente al fine d'evitare la formazione di grumi. Incorporare alla vasca e omogeneizzare tramite rimontaggio. *Trattamento preventivo:* Aggiungere Actibiol durante un rimontaggio il più presto possibile, preferibilmente all'inizio della fermentazione alcolica. Raccomandiamo di complementare l'aggiunta di Actibiol con Vitaferment (secondo il livello di azoto assimilabile nel mosto) e con Granucel (secondo la torbidità). *Trattamento curativo (riavvio della fermentazione):* Aggiungere Actibiol durante un rimontaggio subito dopo una solfitazione di 2 g/hL (per impedire lo sviluppo di batteri), e prima l'inizio del protocollo di riavvio della fermentazione (chiedere al nostro tecnico il protocollo specifico).
- ◆ **Dosi:** *In via preventiva:* da 20 a 40 g/hL. *Intervento curativo:* da 40 a 60 g/hL.



SPECIFICHE

FISCHE

- **Aspetto e colore:** Polvere bianco
- **Solubilità:** < 20 %

MICROBIOLOGICHE

- **Lieviti rivivificabili:** $\leq 10^2$ UFC/g
- **Muffa:** < 10^3 UFC/g
- **Batteri lattici:** < 10^3 UFC/g
- **Batteri acetici:** < 10^3 UFC/g
- **Salmonelle:** Assenza/25g
- **Escherichia coli:** Assenza/1g
- **Stafilococchi:** Assenza/1g
- **Coliformi:** < 10^2 UFC/g

COMPOSIZIONE

- **Azoto totale:** circa 1 %
- **Umidità:** < 6 %

LIMITI

- **Piombo:** < 4,5 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Arsenico:** < 2 mg/kg
- **Cadmio:** < 1 mg/kg



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- ◆ Confezione da 1 kg (cartone di 10 kg) e sacchi da 5 kg (cartone di 10 kg).
- ◆ Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e inodore. Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

GN/01-09-2021. Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottomesse al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM