



Solutions for wine making

Actibiol

Bioactivateur de la fermentation alcoolique à base d'écorces de levures, de levures inactivées et d'éléments de support cellulosiques. Actibiol favorise le développement des levures et le prolongement de l'activité fermentaire. Il facilite aussi la reprise de la fermentation.

INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

Actibiol libère dans le moût:

- > **Facteurs de croissance** (vitamines, acides aminés, peptides...) indispensables pour une bonne multiplication de la population de levures.
- > **Facteurs de survie** (acides gras de chaîne longue, stérols...) qui maintiennent le métabolisme fermentative même lorsque le niveau de nutriments diminue et que celui de l'alcool augmente.
- > **Fixateurs de toxines** qui correspondent aux résidus de pesticides et d'acides gras (C8, C10) produits par les levures pour limiter leur métabolisme fermentaire quand le moût s'appauvrit à la fin de la fermentation alcoolique.
- > Par ailleurs Actibiol simule l'effet des dépôts dans la vinification de vin blanc ou rosé.

DOSES D'EMPLOI

- > Traitement préventif: 20 à 40 g/hl.
- > Traitement curatif: 40 à 60 g/hl.

MODE D'EMPLOI

- > **Traitement préventif:** Ajouter **Actibiol** par remontage le plus tôt possible, préférablement au début de la fermentation alcoolique. On conseille de compléter l'ajout d'**Actibiol** avec **Vitaferment** (selon le niveau d'azote assimilable du moût) et avec **Granucel** (selon la turbidité).
- > **Traitement curatif (reprise de fermentation):** Ajouter **Actibiol** par remontage juste après d'un sulfatage à 2g/hl (pour empêcher le développement de bactéries), et avant de commencer le protocole de reprise de fermentation (demander à votre fournisseur le protocole spécifique).
- > Ouvrir le paquet 10 minutes avant de l'utiliser pour aérer le produit et l'utiliser entre 24 et 48 heures après ouverture.

CONDITIONNEMENT

- > Poche de 1 Kg.

CONSERVATION

- > Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos.

AD-12-08-2008

