

Actibiol®

Bioactivador da fermentação alcoólica, ACTIBIOL® favorece o desenvolvimento das leveduras e o prolongamento da atividade fermentativa. Facilita igualmente, o reinício da fermentação.

DATA:	01/11/2020
REVISÃO:	GN/01-11-2020



VANTAGENS ENOLÓGICAS



Formulação: Leveduras inativadas, paredes celulares de leveduras e celulose purificada.

Vantagens enológicas: ACTIBIOL® liberta no mosto, fatores de crescimento, fatores de sobrevivência e permite fixar os compostos inibidores. Os fatores de crescimento (vitaminas, aminoácidos, péptidos...), são indispensáveis para uma boa multiplicação das leveduras. Os fatores de sobrevivência (ácidos gordos de cadeia longa, esteróis...), permitem manter a viabilidade das leveduras e assegurar o funcionamento do metabolismo fermentativo, até ao final da fermentação alcoólica.

As paredes celulares de leveduras., permitem fixar os resíduos de pesticidas e os compostos inibidores, tais como, os ácidos gordos de cadeia média (C8, C10), produzidos pelas leveduras, quando entram em fase de stress. O bloqueio destes compostos nocivos para as leveduras, assegura o final da fermentação alcoólica.

Durante uma paragem de fermentação, ACTIBIOL®, desintoxica eficazmente o meio e assegura a nutrição das leveduras de reinício de FA.



UTILIZAÇÃO

DOSAGEM RECOMENDADA:

- Tratamento preventivo: 20 a 40 g/hl
- Tratamento curativo: 40 a 60 g/hl

MODO DE APLICAÇÃO:

Dispersar ACTIBIOL® progressivamente em 20 vezes o seu peso de água, remexendo continuamente, fim de evitar a formação de grumos. Incorporar na cuba e homogeneizar através de uma remontagem.

Actibiol®

Tratamento preventivo: incorporar ACTIBIOL® por remontagem, o mais cedo possível, de preferência no início da fermentação alcoólica. É aconselhável completar a adição de ACTIBIOL® com VITAFERMENT (conforme o nível de azoto assimilável do mosto) e com GRANUCEL (conforme a turbidez).

Tratamento curativo: incorporar ACTIBIOL® por remontagem, imediatamente após um sulfitado a 2g / hl (para impedir o desenvolvimento de bactérias), e antes de começar o protocolo de reinício de fermentação (consultar protocolo específico)

ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS

Aspeto & Cor	Pó branco
Solubilidade	<20%

COMPOSIÇÃO

Azoto total	1% aprox.
Humidade	<6%

LIMITES

Chumbo	<4,5 mg/kg
Mercúrio	<1 mg/kg
Arsénio	<2 mg/kg
Cádmio	<1 mg/kg

MICROBIOLÓGICAS

Leveduras viáveis	$\leq 10^2$ UFC/g
Bolores	$< 10^3$ UFC/g
Bactérias Lácticas	$< 10^3$ UFC/g
Bactérias Acéticas	$< 10^3$ UFC/g
Salmonelas	Ausência/25g
<i>Escherichia coli</i>	Ausência /1g
<i>Staphylococcus</i>	Ausência /1g
Coliformes	$< 10^2$ UFC/g



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagem de 1 kg (caixa de 10kg) e embalagem de 5 kg (caixa de 10 kg).
 Conservar na embalagem original hermeticamente fechada, em local fresco, apropriado, seco e inodoro. Respeitar a data de validade inscrita na embalagem. Utilizar rapidamente após abertura

Actibiol®

LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto;

Em conformidade com o Regulamento (UE) nr. 2019/934, de 12/03/2019, no que se refere às categorias de produtos vinícolas, práticas enológicas e restrições que lhes são aplicáveis;

Em conformidade com o Regulamento (CE) nr. 491/2009, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento «OCM única») e cujas modalidades de aplicação são fixadas pelo Regulamento (CE) nr. 2019/934 para o mercado vinícola;

Em conformidade com as normas e recomendações do *Codex Alimentarius* e as regras de higiene e regras do Estado Francês ao nível alimentar tanto como aditivo (Regulamento EU 231/2012), como auxiliar agroalimentar;

Não é, nem contém, Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos geneticamente modificados, de acordo com o Regulamento (CE) nr. 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) nr. 1830/2003;

Não contém na sua composição qualquer substância alergénica, de acordo com o Regulamento (UE) nr. 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios;

Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;

Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas.

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.