



...du moût  
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

# BIOATTIVANTE

Activateur et régulateur pour une fermentation alcoolique complète

BIOATTIVANTE DC est constitué de levures inactivées, de DAP et de support inerte.

## Applications Oenologiques

BIOATTIVANTE DC apporte aux levures les éléments nécessaires à un développement et à une activité optimale pendant toutes les phases fermentaires. Son action combinée, sur le milieu (moût-vin) et sur les micro-organismes eux-mêmes permet de réduire significativement les problèmes liés à la consommation des sucres, voire les arrêts de fermentation.

Les levures inactivées, limitent les éventuelles carences, en azote assimilable et en vitamines, liées à un épuisement du milieu. Elles favorisent la détoxification du milieu grâce à une adsorption des composés inhibiteurs de fermentation (comme les acides gras à chaîne moyenne ou les résidus de produits phytosanitaires), ce qui peut également présenter un intérêt en cas de fermentation malolactique languissante. Elles apportent également de façon contrôlée des facteurs de survie permettant notamment d'augmenter la résistance des levures vis-à-vis de l'alcool.

La cellulose limite la décantation des bourbes fines, ce qui assure une diffusion maximale de tous les éléments ajoutés.

## Mise en oeuvre

Mettre BIOATTIVANTE en solution dans 10 fois son poids en moût ou en vin à traiter.

## Dose d'emploi

En fermentation.

Ajouter à 1/3 de la fermentation alcoolique: 20-60 g/hl.

En reprise de fermentation de 40 à 60 g/hl.

## Conditionnement et conservation

Sachets de 1 kg ou sacs de 25 kg.