

BACTIV-AID 2.0

Información de Producto

Versión: 6 PI GLOB ES 21-02-2019

Descripción

BACTIV-AID 2.0 es un nutriente maloláctico hecha de una mezcla de levaduras inactivadas seleccionados específicamente para mejorar las condiciones de crecimiento de las bacterias maloláctica en el vino. BACTIV-AID 2.0 asegura que las bacterias tienen un suministro suficiente de nutrientes. BACTIV-AID 2.0 optimiza las condiciones de crecimiento de las bacterias que ayudan a asegurar una fermentación maloláctica rápida y con éxito, sin ningún efecto negativo sobre el aroma o sabor del vino. BACTIV-AID 2.0 también se conoce por secuestrar algunos compuestos inhibidores frecuentes que pueden estar presentes en el vino como los ácidos grasos de cadena media (C8, C10, C12).

No Material: 621038
Tamaño: 5X2500 L
Aspecto Físico: Polvo

Color: Marrón claro
Tipo: Sobre (s) en caja

Almacenamiento

0 - 8 °C / 32 - 46 °F

Vida útil

Almacenado en un lugar fresco y seco el producto tendrá una vida útil de al menos 48 meses.

Dosis

Se recomienda utilizar un sobre en 25 hl / 660 galones.

Aplicación

Se recomienda este suplemento de nutrientes para su uso en todos los vinos inoculados con cultivos malolácticos Viniflora®. La adición de este producto garantizará una fermentación maloláctica rápida y limpia en la mayoría de los vinos. Esto reducirá el tiempo necesario para la fermentación maloláctica hasta un 40%. Para obtener todos los beneficios siempre debe ser añadido en el momento de la inoculación con el cultivo maloláctico. BACTIV-AID está fuertemente recomendado si el vino tiene una de las siguientes características:

- Vino blanco altamente clarificado
- Vino que tiene parámetros físicos difíciles como alcohol o bajo pH
- Vino con historial de fermentaciones malolácticas problemáticas
- Vino que ha completado la fermentación alcohólica hace más de 14 días
- Si el vino procede de una variedad de uva que normalmente tiene problemas durante la fermentación maloláctica, p.ej.: Merlot o Chardonnay.

Instrucciones de uso

BACTIV-AID debe incorporarse al vino en el momento de la inoculación con fermentos malolácticos. Antes de añadir BACTIV-AID al depósito/barril, disuelva el polvo en agua tibia sin clorar ni sulfitar. La temperatura del agua debe estar entre 18-20 °C. Añada BACTIV-AID al vino y asegúrese de que se disuelve completamente.

BACTIV-AID 2.0

Información de Producto

Versión: 6 PI GLOB ES 21-02-2019

Legislación

El producto está destinado para uso alimentario como un producto enológico y cumple con el actual Codex Enológico Internacional. Los cultivos de Chr. Hansen cumplen con los requisitos generales de seguridad alimentaria establecidos en el Reglamento 178/2002/CE y el Reglamento (CE) N° 606/2009 del 10 de julio de 2009, en su versión modificada.

Seguridad alimentaria

No existe garantía de seguridad alimentaria implícita para aplicaciones de este producto distintas de las indicadas en la sección de utilización. Si desea utilizar este producto en otra aplicación por favor, contacte con su representante de Chr. Hansen para solicitar ayuda.

Etiquetaje

No requiere etiquetaje. Sin embargo, por favor, consulte la legislación local en caso de duda.

Marcas comerciales

Los nombres de productos, nombres de conceptos, logotipos, marcas y otras marcas comerciales mencionadas en este documento, figuren o no en mayúsculas, en negrita o con el símbolo ® o TM, son propiedad de Chr. Hansen A/S o de una filial de la misma o utilizados bajo licencia. Las marcas registradas que aparecen en este documento pueden no estar registradas en su país, aunque estén marcadas con un ®.

Información adicional

Consulte las últimas noticias en www.chr-hansen.com/food-cultures-and-enzymes/wine

Servicio técnico

Personal de los Laboratorios de Aplicación y Desarrollo de Productos de Chr Hansen están a su disposición si necesita mas información.

BACTIV-AID 2.0

Información de Producto

Versión: 6 PI GLOB ES 21-02-2019

Información GMO

Con arreglo a la legislación de la Unión Europea*, podemos declarar que **BACTIV-AID 2.0 no contiene OMG ni materias primas con la etiqueta MG.****. Con arreglo a la legislación europea sobre etiquetaje en producto alimentario acabado**, podemos informar de que el uso de **BACTIV-AID 2.0 no requiere etiquetado MG** del producto alimenticio final. La posición de Chr. Hansen sobre GMO puede encontrarse en: www.chr-hansen.com

* Directiva 2001/18/EC del Parlamento Europeo y del Consejo del 12 de marzo de 2001 sobre la liberación intencional en el medio de organismos modificados genéticamente, con modificaciones posteriores, y por la que se deroga la Directiva del Consejo 90/220/CEE.

** Reglamento (CE) 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo del 22 de septiembre de 2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE, y con modificaciones posteriores.

Información sobre Alergenos

Lista de alérgenos comunes de acuerdo con el Acto de 2004 sobre Protección a los Consumidores de la Autoridad sobre Alimentos y Etiquetado de Estados Unidos (FALCPA) y con el Reglamento 1169/2011/EC de la Unión Europea	Presente como ingrediente en el producto
Cereales que contengan gluten* y productos derivados	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No
Huevos y productos a base de huevo	No
Pescado y productos a base de pescado	No
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No
Soja y productos a base de soja	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No
Frutos de cáscara* y productos derivados	No
Lista de alérgenos de acuerdo con el Reglamento 1169/2011/EC de la UE, exclusivamente	
Apio y productos derivados	No
Mostaza y productos derivados	No
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No
Altramuces y productos a base de altramuces	No
Moluscos y productos a base de moluscos	No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (añadidos) en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂	No

* Por favor, consulte el Reglamento de la UE 1169/2011 Anexo II para una definición legal de los alérgenos comunes. Vea la legislación de la Unión Europea en: www.eur-lex.europa.eu.