

## BACTIV-AID 2.0

### Information Produit

Version: 5 PI GLOB FR 17-10-2016

### Description

BACTIV-AID 2.0 est un mélange de composés naturels et de nutriments bactériens sélectionnés spécifiquement afin d'améliorer la croissance des bactéries malolactiques dans le vin. BACTIV-AID 2.0 assure aux bactéries une quantité suffisante de nutriments essentiels à leur développement. BACTIV-AID 2.0 optimise les conditions de croissance des bactéries et garantit ainsi la réussite de la fermentation malolactique sans aucun effet aromatique ou organoleptique négatif sur le vin. BACTIV-AID 2.0 adsorbe des composés inhibiteur de bactéries souvent présents dans le vin comme les acides gras à chaîne moyenne (C8, C10, C12).

Num. Article: 614676  
Taille 1X25000 L  
Forme: Poudre

Couleur: Brun clair  
Conditionnement Sachet(s) dans une boîte

### Stockage & manutention

0 - 8 °C / 32 - 46 °F

### Durée de vie

Stocké dans un endroit sec et frais, le produit aura une D.L.U.O. d'au moins 18 mois

### Dosage

Il est recommandé d'utiliser une dose dans 250 hl (6600 gallons US).

### Utilisation

Ce complément nutritionnel est recommandé pour utilisation dans tous les vins ensemencés avec les bactéries malolactiques Viniflora®. L'ajout de ce nutriment permet d'avoir une fermentation malolactique rapide et sûre dans la plupart des vins. Le temps nécessaire à la réalisation de la fermentation malolactique peut être réduit d'environ 40%. Pour obtenir les meilleurs résultats avec ce nutriment, il devra toujours être ajouté simultanément aux bactéries malolactiques lors de l'ensemencement. BACTIV-AID 2.0 est fortement recommandé si votre vin a les caractéristiques suivantes :

- Vins blancs très clarifiés
- Vins ayant des facteurs limitant comme un haut degré alcoolique ou un pH bas
- Vins ayant historiquement des difficultés de fermentations malolactiques
- Fermentation alcoolique languissante de plus de 14 jours
- Cépages spécifiques comme le Merlot ou le Chardonnay sur lesquels les démarrages en fermentation malolactiques sont récalcitrants.

### Mode d'emploi

BACTIV-AID 2.0 doit être ajouté au vin au moment de l'inoculation avec les bactéries malolactiques Viniflora®. Avant d'ajouter BACTIV-AID 2.0 dans la cuve/barrique, mélanger le contenu du sachet à de l'eau à température ambiante. S'assurer que l'eau ne contienne pas de chlore ni de sulfite et utiliser de préférence de l'eau minérale (le chlore tue les bactéries). La température de l'eau doit être tempérée. Ajouter BACTIV-AID 2.0 au vin et s'assurer que la dissolution dans le vin est totale.

## BACTIV-AID 2.0

Information Produit

Version: 5 PI GLOB FR 17-10-2016

### Législation

Le produit est destiné à l'alimentation humaine et à une application œnologique et est conforme au Codex Œnologique International en vigueur. Les ferments de Chr. Hansen sont conformes aux exigences de la Réglementation 178/2002/EC et au Règlement (CE) N° 606/2009 de la Commission du 10 juillet 2009 et ses modifications.

### Sécurité alimentaire

Aucune garantie de sécurité alimentaire explicite ou implicite n'est comprise en cas d'utilisation dans des applications autres que celles mentionnées dans la section domaine d'application. Si vous souhaitez utiliser le produit dans une autre application, veuillez contacter votre interlocuteur Chr. Hansen habituel.

### Etiquetage

Pas d'étiquetage nécessaire, toutefois, dans le doute, merci de consulter votre législation locale.

### Marques déposées

Le nom des produits, des concepts, les logos, les marques et autres marques déposées mentionnées sur ce document, apparaissant ou non en grands caractères, en gras ou avec le symbole ® ou le TM, sont la propriété de Chr. Hansen A/S ou utilisés sous licence. Les marques déposées apparaissant sur ce document ne peuvent pas être enregistrées dans votre pays, même si elle sont marquées avec un ®.

### Information supplémentaire

Visitez notre site web dédié au vin: [www.chr-hansen.com/food-cultures-and-enzymes/wine](http://www.chr-hansen.com/food-cultures-and-enzymes/wine)

### Support technique

Les laboratoires et le personnel de développement des produits et applications de Chr. Hansen se tiennent à votre disposition si vous souhaitez de plus amples informations.

## BACTIV-AID 2.0

Information Produit

Version: 5 PI GLOB FR 17-10-2016

## Information OGM

En conformité avec la législation de l'Union Européenne, nous pouvons affirmer que BACTIV-AID 2.0 ne contient pas d'OGM et ne contient pas de matières premières étiquetées GM\*\*. En conformité avec la législation de l'Union Européenne sur l'étiquetage des produits finis\*\*, nous pouvons vous informer que l'utilisation de BACTIV-AID 2.0 ne déclenche pas un étiquetage OGM du produit alimentaire final. La position de Chr. Hansen sur les OGM peut être trouvée sur le site suivant: [www.chr-hansen.com/About us/Polices and positions/Quality and product safety](http://www.chr-hansen.com/About-us/Polices-and-positions/Quality-and-product-safety).

*\*Directive 2001/18/CE du Parlement européen et du Conseil du 12 mars 2001 relative à la dissémination volontaire d'organismes génétiquement modifiés dans l'environnement, et amendements, et abrogeant la directive 90/220/CEE du Conseil.*

*\*\* Règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés, et amendements.*

*Règlement (CE) n° 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, modifiant la directive 2001/18/CE, et amendements.*

## Information Allergènes

Liste des allergènes communs conforme, aux USA à l'Acte de Protection des Consommateurs et des Etiquetages des Allergènes alimentaires 2004 (FALCPA) et le Règlement de l'UE 1169/2011/EC et ses amendements ultérieurs.	Présent comme ingrédient dans le produit
Céréales contenant du gluten* et produits à base de ces céréales	Non
Crustacés et produits à base de crustacés	Non
Oeufs et produits à base d'oeufs	Non
Poissons et produits à base de poissons	Non
Arachides et produits à base d'arachides	Non
Soja et produits à base de soja	Non
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Non
Fruits* à coque et produits à base de ces fruits	Non
<b>Liste d'allergènes en conformité avec le Règlement EU 1169/2011/EC seulement</b>	
Céleri et produits à base de céleri	Non
Moutarde et produits à base de moutarde	Non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Non
Lupin et produits à base de lupin	Non
Mollusques et produits à base de mollusque	Non
Anhydride sulfureux et sulfites (ajouté) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO <sub>2</sub>	Non

\* Merci de consulter le Règlement de l'UE 1169/2011/EC Annexe II pour une définition légale des allergènes communs, voir loi de l'Union Européenne sur le site suivant : <http://eur-lex.europa.eu>