

Actimax Corcell

Acción frente a inhibidores de fermentación.

CARACTERÍSTICAS

Actimax Corcell es preparado 100% corteza o pared de levadura, de utilización tanto en mosto como en vino. Es capaz de ejercer una potente acción frente a inhibidores de fermentación alcohólica y maloláctica.

Adsorbe los principales inhibidores de fermentación alcohólica y maloláctica: ácidos grasos de cadena corta y media (C6, C8, C10, C12), residuos de fungicidas y fitosanitarios, evitando paradas de fermentación.

Es rico en mananos y glucanos con una capacidad específica de adsorción y cuyo gusto es neutro.

Estimula la fermentación alcohólica y maloláctica, por ser rico en esteroides y cadenas de ácidos grasos insaturados: estas sustancias ayudan a la regulación de la permeabilidad de membrana y propician la fermentación alcohólica.

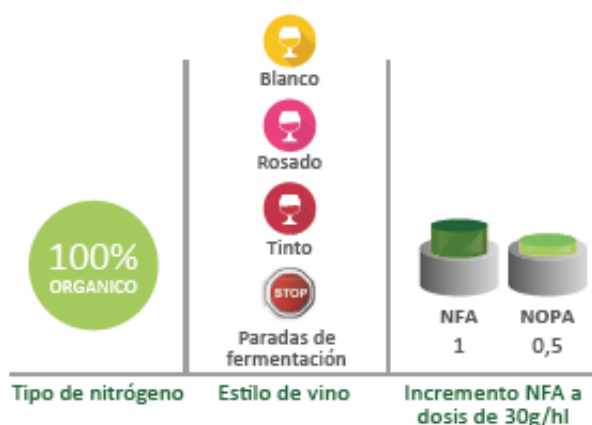
Por su contenido en polisacáridos, se mejora la estabilidad de color y se reduce la astringencia y amargor.

APLICACIÓN

Actimax Corcell se emplea:

- Durante la fermentación alcohólica: se incrementa la viabilidad.
- Durante la fermentación maloláctica: se reduce la mortalidad celular, por inactivación de sustancias inhibidoras (tóxicos y polifenoles).
- En paradas o ralentizaciones de fermentación: elimina elementos tóxicos, propiciando el restablecimiento de la fermentación*.

*** Actimax Corcell** no incrementa el contenido en NFA, por lo que si la parada de fermentación se debe a una carencia de nitrógeno, se deberá incorporar conjuntamente algún elemento nitrogenado (**Actipasa; Actimax PLUS**).



COMPOSICIÓN

Paredes celulares de levadura procedentes de una cepa seleccionada de la especie *Saccharomyces cerevisiae*. Cepa específica seleccionada, crecida en medio rico en nutrientes e inactivada por calor.

Actimax Corcell es un producto natural y no modificado genéticamente.

Una dosis de 30 g/hl de **Actimax Corcell** cede al mosto

Nitrógeno fácilmente asimilable (NFA) 1 mg/l

Nitógeno orgánico (aminoácidos, NOPA) 0,5 mg/l

DOSIS

Medida preventiva 20-40 g/hl

Medida curativa: *Parada de fermentación* 40 g/hl

Dosis máxima autorizada: 40 g/hl

MODO DE EMPLEO

Disolver 10 veces su peso en mosto o vino y añadir al depósito o barrica.

Remontar dos veces para favorecer el contacto entre Actimax Corcell y el vino.

En paradas de fermentación alcohólica, sulfitar (2-3 g/hl) Y añadir **Actimax Corcell**. Transcurridas 24 horas trasegar el vino y proceder a la adición del pié de cuba de la levadura debidamente preparada.

ASPECTO FÍSICO

Granulado de color beige.

PRESENTACIÓN

Envase de 1 kg y 10 kg.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

EP 726 (rev.2)

Residuo seco [%]	> 94
Carbohidratos [%]	> 40

Solubilidad (en agua) [%]	< 10
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [UFC/g]	< 3
Cd [UFC/g]	< 1
Levaduras viables [UFC/g]	< 10 ²
Bacterias lácticas [UFC/g]	< 10 ³
Bacterias acéticas [UFC/g]	< 10 ³
<i>Salmonella</i> [UFC/25g]	Ausencia
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Ausencia
Coliformes totales [UFC/g]	< 10 ²
Mohos [UFC/g]	< 10 ³

MODO DE CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Fecha óptima de consumo: 3 años.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el *Códex Enológico Internacional* y el *Reglamento (UE) 2019/934* y sucesivas modificaciones.