

Actimax **FLÓW**

Activador 100% orgánico para el aporte fraccionado de aminoácidos.

CARACTERISTICAS

Actimax FLOW es un nutriente orgánico que aporta de manera equilibrada factores imprescindibles para la levadura. La base nutricional de la levadura se centra en nutrientes primarios y secundarios que favorezcan, no solo el desarrollo de las poblaciones de la levadura, sino también su vitalidad y viabilidad.

Nutrientes primarios	Fuentes de nitrógeno	Base metabólica de la levadura
Nutrientes secundarios	Vitaminas y cofactores Minerales Factores de crecimiento	Cofactores esenciales Engranajes metabólicos Protección y resistencia

La aplicación de **Actimax FLOW** incrementa el contenido en NFA en cantidad óptima para garantizar una población adecuada de levaduras sin necesidad de aportar sales de amonio adicionales que desencadenen en el NCR (Nitrogen Catabolic Repression). Su asimilación y almacenaje permite a la levadura su consumo paulatino permaneciendo como nitrógeno de reserva hasta el final de la fermentación alcohólica.

Su formulación permite la liberación progresiva de aminoácidos, que favorecen el fortalecimiento de las siguientes generaciones de levaduras, asegurando un proceso fermentativo más eficiente y equilibrado.

Además, **Actimax FLOW** aporta aminoácidos primarios fundamentales para la síntesis de proteínas de transporte y enzimas esenciales involucradas en la formación y revelación de aromas.

Beneficios de la nutrición orgánica

- Evolución controlada de la cinética fermentativa.
- Limitación de la producción de aromas a reducción de origen químico y metabólico.
- Aporte de cuerpos nitrogenados para la síntesis de enzimas esenciales y responsables de los aromas.

APLICACIÓN

Emplear antes del inicio de la fermentación alcohólica, siendo especialmente recomendable en el agua de rehidratación para favorecer el aporte fraccionado de aminoácidos.

- Mostos con necesidades medias de NFA.
- Elaboraciones de variedades tintas de elevado grado alcohólico probable.
- Mostos destinados a la elaboración de vinos blancos y rosados a baja temperatura.
- Mostos de variedades blancas muy clarificados.
- En cualquier tipo de elaboración para optimizar las características de la cepa de levadura empleada.

- En cualquier tipo de elaboración para optimizar las características de la cepa de levadura empleada.
- Para potenciar la expresión varietal en vinos blancos, rosados y tintos.

COMPOSICIÓN

Combinación de levaduras inactivas y levaduras totalmente autolisadas (*Saccharomyces cerevisiae*).

Una dosis de 30 ml/hl de Actimax FLOW cede al mosto:

Nitrógeno fácilmente asimilable (NFA): 28 mg/l

Nitrógeno orgánico (NOPA): 18 mg/l

DOSIS

Dosis recomendada: 20-30 g/hl

MODO DE EMPLEO

Disolver 10 veces su peso en agua y añadir al agua de rehidratación de levaduras previa adición de las mismas.

Disolver 10 veces su peso en mosto o agua añadiendo al depósito durante el encubado, asegurando su perfecta homogeneización. Idealmente se emplea antes del arranque de la fermentación alcohólica o adición de la LSA.

Precauciones de trabajo

El producto una vez disuelto debe ser empleado en el día de su preparación.

ASPECTO FÍSICO

Polvo de color crema.

PRESENTACIÓN

Envase de 1 y 10 kg

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

EP 1016 (rev.0)

Nitrógeno total [%]*	< 10
Humedad [%]	< 7
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1
Levaduras viables [UFC/g]	< 10 ²
Mohos [UFC/g]	< 10 ³
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

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.