

# Actimax GSH

Nutriente orgánico con elevado contenido en glutatión.

## CARACTERÍSTICAS

Actimax GSH es un nutriente orgánico para fermentación alcohólica con un elevado contenido en glutatión para preservar la frescura y cualidades aromáticas de vinos blancos y rosados.

Actimax GSH tiene capacidad antioxidante, protegiendo el color y los aromas varietales (especialmente los de tipo tiólico) en vinos blancos y rosados. Permite la máxima expresión aromática de la uva, prolongando su frescura y ralentizando su evolución cromática en botella.

El glutatión, constituyente habitual de la levadura, es indispensable para la proliferación celular. *Por ello, las fermentaciones alcohólicas reforzadas en glutatión se benefician por partida doble, ya que este compuesto ayuda al crecimiento celular, además de proteger al vino frente a oxidaciones tempranas.*

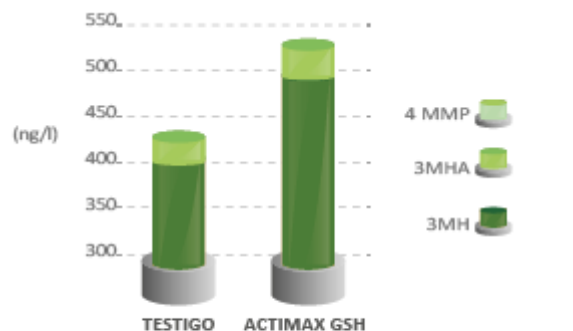
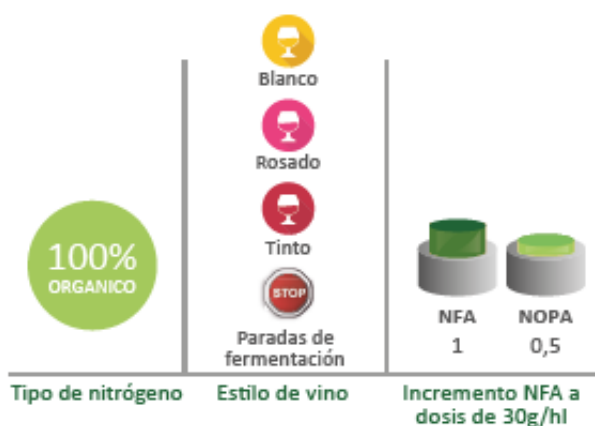
Preparación especialmente indicada para variedades ricas en tioles volátiles (Verdejo, Sauvignon Blanc), mostos blancos muy desfogados o sensibles a la oxidación.

Excelente respuesta en vinos con especial estrés nutricional o en situaciones de estrés ambiental por parte de la levadura como bajas temperaturas de fermentación, grado alcohólico potencialmente elevado, mostos muy clarificados, mostos con residuos fungicidas o fitosanitarios.

## APLICACIÓN

Nutriente de excelente poder reductor natural. Mantiene las cualidades aromáticas de vinos blancos y rosados, protegiéndolos de la oxidación.

- Al inicio o en las primeras etapas de la fermentación alcohólica, para equilibrar el contenido en nitrógeno orgánico del mosto.



GRÁFICA 1: Contenido en tioles volátiles varietales (4MMP, 3MHA y 3MH) tras FA. Ensayo realizado sobre Sauvignon Blanc, 2016 (Chambre D'Agriculture Gironde). El vino fermentado con Actimax GSH (30g/hl) presenta un incremento del 22% en tioles volátiles varietales, con respecto al testigo.

## CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

El incremento de la concentración de glutatión en vinos blancos y rosados protege y potencia el carácter varietal, además de preservar el color. En variedades ricas en tioles volátiles como Sauvignon Blanc y Verdejo se potencia las características propias de la variedad.

## COMPOSICIÓN

•Levaduras inactiva (*Saccharomyces cerevisiae*). Cepa específica seleccionada, crecida en medio rico en nutrientes e inactivada por calor. **Actimax GSH** Constituye una importante fuente de nitrógeno orgánico en forma de glutatión y aminoácidos primarios, de asimilación lenta. Corrige las carencias nitrogenadas del mosto sin riesgos de subida de temperatura ni desviaciones sensoriales.

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

Nitrógeno fácilmente asimilable (NFA): 5 mg/l

Nitrógeno orgánico (aminoácidos, NOPA): 1,75 mg/l

## DOSIS

Condiciones normales de fermentación 10-20 g/hl

Condiciones difíciles 20-30 g/hl

*Se recomienda aportar una fuente adicional de nitrógeno inorgánico.*

Nota: la dosis de empleo de **Actimax GSH** debe estar condicionada a las características nutricionales del mosto, siendo mayor la medida cuanto más difíciles sean las condiciones de fermentación.

### ➤ Fermentación en condiciones normales

- Grado alcohólico probable <12% vol.
- Temperatura de fermentación > 20°C
- pH > 3,6
- NFA > 200 mg/l
- Vendimia temprana
- Vendimia sana
- Maceraciones cortas
- Desfangados suaves/utilización de burbas finas
- Levaduras poco exigentes en nutrientes

### ➤ Fermentación en condiciones difíciles

- Grado alcohólico probable > 14% vol.

-Temperatura de fermentación < 18°C

-pH < 3,3

-NFA < 200 mg/L

-Vendimia tardía

-Vendimia botritizada

-Maceraciones largas

-Desfangados intensos (NTU < 80)

-Cepas de levadura exigentes en nutrientes

Se recomienda la medida previa del NFA así como de su fracción orgánica (NOPA) del mosto.

## MODO DE EMPLEO

Disolver 10 veces su peso en mosto o agua y añadir al depósito durante el encubado, asegurando su perfecta homogeneización.

## ASPECTO FÍSICO

Granulado de color crema.

## PRESENTACIÓN

Envase de 1 kg y 10 kg.

## PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

EP 726 (rev.2)

|                             |                   |
|-----------------------------|-------------------|
| Nitrógeno total [%]         | < 10              |
| Humedad [%]                 | < 7               |
| Pb [mg/kg]                  | < 2               |
| Hg [mg/kg]                  | < 1               |
| As [UFC/g]                  | < 3               |
| Cd [UFC/g]                  | < 1               |
| Levaduras viables [UFC/g]   | < 10 <sup>2</sup> |
| Bacterias lácticas [UFC/g]  | < 10 <sup>3</sup> |
| Bacterias acéticas [UFC/g]  | < 10 <sup>3</sup> |
| <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 <sup>2</sup> |
| Mohos [UFC/g]                        | < 10 <sup>3</sup> |

## 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.*