

Actimax VIT

Aporte equilibrado de aminoácidos, vitaminas y minerales

CARACTERÍSTICAS

Actimax Vit es un activador de fermentación exclusivamente a base de nitrógeno orgánico y vitaminas.

En fermentación alcohólica, las levaduras inactivas constituyen una importante fuente de aminoácidos primarios, de asimilación lenta. Corrige las carencias nitrogenadas del mosto sin riesgos de subida de temperatura ni desviaciones sensoriales.

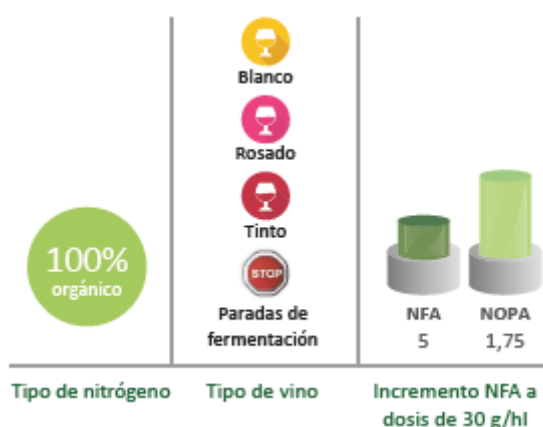
El aporte de Actimax Vit supone un aporte equilibrado en vitaminas y minerales, cofactores metabólicos de levaduras y bacterias lácticas.

Las paredes celulares de las levaduras inactivas incrementan el contenido en polisacáridos. También son un excelente adsorbente de sustancias tóxicas.

APLICACIÓN

Puede emplearse:

- Al inicio o durante la fermentación alcohólica, para equilibrar el contenido en nitrógeno orgánico del mosto.
- Antes de la fermentación maloláctica, para estimular su desarrollo. Los aminoácidos son la única fuente de nitrógeno asimilable por las bacterias lácticas.
- En casos de paradas o ralentizaciones de la fermentación alcohólica.



COMPOSICIÓN

Levaduras inactivas (*Saccharomyces cerevisiae*). Cepa específica seleccionada, crecida en medio rico en nutrientes e inactivada por calor.

Actimax Vit es un producto natural y no modificado genéticamente.

Una dosis de 30 g/hl de Actimax Vit cede al mosto

Nitrógeno fácilmente asimilable (NFA) 5 mg /l

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

Vitaminas [mg/100g]		Minerales [mg/100g]	
Vit. B1 (Tiamina)	13	Sodio	200
Vit. B2 (Riboflavina)	4	Calcio	800
Vit. B3 (Niacina)	45	Hierro	10
Vit. B5 (Ácido pantoténico)	10	Zinc	3,5
Vit. B6 (Piridoxina)	4	Fosforo	1500
Vit. B8 (Biotina)	0,1	Potasio	1600
Vit. B9 (Ácido fólico)	2	Magnesio	200
Vit B12 (cobalamina)	0,02	Cobre	3,5
		Manganeso	0,5

DOSIS

Condiciones normales de fermentación 10-20 g/hl

Condiciones difíciles

Se recomienda aportar una fuente 20-30 g/hl
adicional de nitrógeno inorgánico

Uso curativo: paradas de fermentación. 30-40 g/hl

Nota: la dosis de empleo de Actimax Vit 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 en aproximadamente 10 veces su peso en agua o mosto y añadir al depósito asegurando su perfecta homogeneización.

Utilizar preferentemente al inicio de la fermentación alcohólica, tras la incorporación de las levaduras.

En paradas de fermentación aplicar antes de añadir el pie de cuba de levadura. Esperar 24 horas y trasegar.

ASPECTO FÍSICO

Granulado de color crema.

PRESENTACIÓN

Envase de 1 kg y 15 kg.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

EP 018 (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 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.