

Actimax *Plus*

Activador de fermentación.

CARACTERISTICAS

Actimax Plus es un activador de fermentación alcohólica formulado a base de fosfato y sulfato de amonio, levaduras inactivas y tiamina.

Su adición al mosto incrementa el nitrógeno fácilmente asimilable, asegurando el complemento idóneo en nitrógeno orgánico e inorgánico, mejorando significativamente las condiciones del medio para el rápido desarrollo de las levaduras. El incremento de los niveles de NFA favorece la multiplicación de las levaduras y asegura su actividad correcta a lo largo del proceso de fermentación.

Previene la aparición de defectos sensoriales asociados a la carencia de nutrientes como son los problemas de reducción: SH₂ y derivados. Disminuye la producción de acidez volátil. Mejora el contenido de ésteres aromáticos.

Las levaduras inactivas además aportan esteroides y ácidos grasos de cadena larga, elementos de resistencia de las células. También protegen a las propias levaduras fijando elementos tóxicos inhibidores como los ácidos grasos C8-C12, o restos de pesticidas.

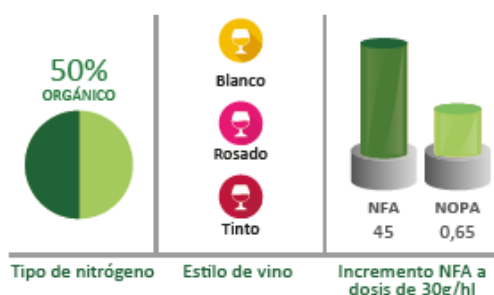
La tiamina es un factor de crecimiento esencial, cuya presencia se traduce en una alta viabilidad en las fases iniciales de fermentación.

El aporte de nitrógeno amoniacal con Actimax Plus se realiza exclusivamente en forma de fosfato amónico.

APLICACIÓN

Actimax Plus permite:

- Fermentar bajo condiciones difíciles tanto en temperaturas bajas, como mostos de grado alcohólico potencial elevado o muy clarificados.
- Evitar paradas de fermentación y fermentaciones ralentizadas. Combate las paradas de fermentación.
- Adsorber potenciales toxinas inhibidoras de la fermentación.
- Especialmente recomendable en uvas con podredumbre o procedentes de vendimias tardías, donde las carencias de nitrógeno son más importantes. Útil en caso de sospecha de residuos de pesticidas en el mosto.



Actimax Plus / Rev. 8 / Fecha: 20/10/2025

agrovin.com

COMPOSICIÓN

- **Levaduras inactivas.** Fuente de nitrógeno orgánico en forma de aminoácidos primarios, de asimilación lenta.
- **Aportan al mosto vitaminas** (riboflavina, ácido pantoténico, ácido fólico, biotina), cofactores enzimáticos (Mg²⁺, Mn²⁺, Zn²⁺), lípidos y ácidos grasos de cadena larga.
Sus paredes celulares enriquecen el contenido de polisacáridos y permiten la fijación e inactivación de componentes tóxicos (residuos de pesticidas, toxinas fúngicas, ácidos grasos de cadena corta).
- **Fosfato biamónico.** Constituye la fuente de nitrógeno inorgánico, de rápida asimilación. Permite la síntesis de aminoácidos y proteínas.
- **Tiamina (vitamina B1).** Activador del crecimiento celular, de utilidad en los primeros estadios de la fermentación, cuando existe oxígeno disuelto en el mosto. Coenzima fundamental en la descarboxilación de los cetoácidos, limita la producción de ácido pirúvico y acetaldehído.

Una dosis de 30 g/hL de **Actimax Plus** cede al mosto

Nitrógeno Fácilmente Asimilable (NFA)	45 mg /l
Nitrógeno orgánico (aminoácidos, NOPA)	0,652 mg /l

DOSIS

Condiciones normales de fermentación	10-20 g/hl
Condiciones difíciles	20-30 g/hl
Uso curativo: paradas de fermentación	30-40 g/hl
<i>Dosis máxima autorizada: 60 g/hl</i>	

Nota: la dosis de empleo de **Actimax Plus** 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 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 en el primer tercio de la fermentación alcohólica, bien al inicio de la misma, tras la incorporación de las levaduras, o cuando la densidad inicial del mosto haya bajado aproximadamente 20 puntos.

En paradas de fermentación aplicar antes de añadir el pié de cuba de levadura.

Los efectos positivos de Actimax Plus se multiplican aplicando simultáneamente una oxigenación moderada.

ASPECTO FÍSICO

Polvo fino de color crema.

PRESENTACIÓN

Envase de 1 y 20 kg

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

EP 094 (rev.9)

Humedad [%]	< 7
Pb [mg/kg]	< 5
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 Código Alimentario Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934 y sucesivas modificaciones.