

Actimax Pro

Activador de fermentación

CARACTERÍSTICAS

Actimax PRO es un activador para la modulación del pH en fermentación alcohólica, además de un incremento significativo de bioactivos esenciales para su correcto desarrollo.

Su adición al mosto incrementa notablemente el nitrógeno fácilmente asimilable (aproximadamente 80 mg/L en una dosis de 40 g/hL), asegurando el complemento idóneo en nitrógeno orgánico e inorgánico y 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.

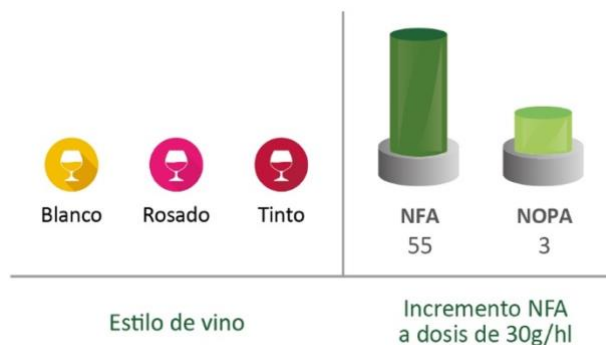
Las paredes celulares además aportan esteroides y ácidos grasos de cadena larga, elementos de resistencia de las células. También protegen a las propias levaduras fijando elementos tóxicos inhibidores como los ácidos grasos C8-C12, o restos de pesticidas.

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

APLICACIÓN

Actimax PRO permite:

- Fermentar bajo condiciones difíciles tanto a temperaturas bajas, como mostos de grado alcohólico potencial elevado o muy clarificados.
- Evitar paradas de fermentación y fermentaciones ralentizadas. Combate las paradas de fermentación.
- Absorber potenciales toxinas inhibitoras 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.
- Control de pH en mostos sin disminuir la acidez de los mismos.



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.
- Fosfato biamónico y sulfato de amonio. Constituyen 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 PRO cede al mosto:

Nitrógeno fácilmente asimilable (NFA): 55 mg/l

Nitrógeno orgánico (aminoácidos, NOPA): 3 mg/l

DOSIS

Dosis de empleo: 20-30 g/hl.

Dosis máxima autorizada: 60 g/hl

Nota: la dosis de empleo de Actimax PRO 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.

ASPECTO FÍSICO

Granulado de color crema.

PRESENTACIÓN

Envase de 20 Kg.

MODO DE EMPLEO

1. Disolver en aproximadamente 10 veces su peso en agua o mosto y añadir al depósito asegurando su perfecta homogeneización.
2. 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 pie de cuba de levadura.

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

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

EP 1018 (REV.0)

pH	7 - 9
Cenizas [%]	< 10
Humedad [%]	< 5

As [mg/kg]	< 3
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1

CONSERVACIÓN

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

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 3 años a partir del envasado.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2022/68