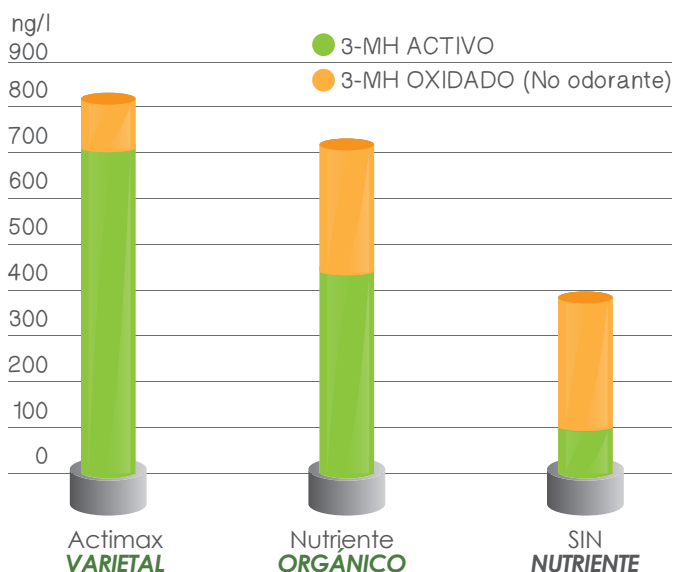
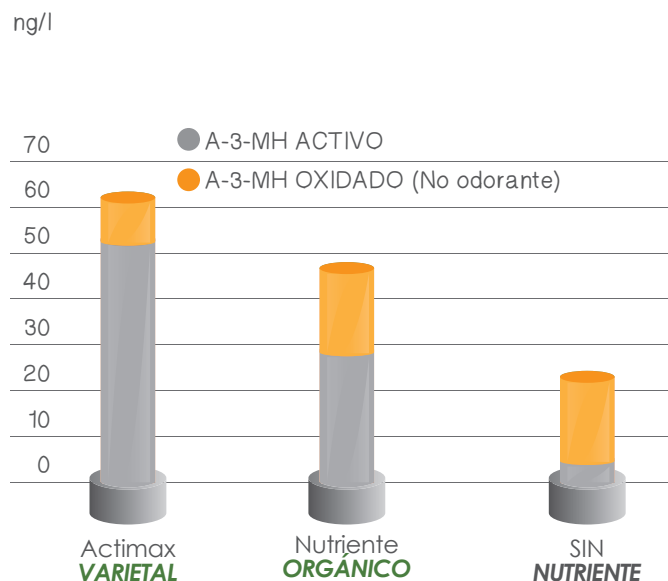


Actimax VARIETAL

Activador orgánico para fermentación alcohólica.
Máxima expresión varietal.
Liberación y protección de precursores aromáticos.



Contenido en aromas tiólicos (3 MH y A3MH) tras el empleo en fermentación de tres estrategias nutricionales sobre mosto blanco de la variedad Verdejo. Vendimia 2017.



El empleo de fuentes de nitrógeno de tipo orgánico ayuda a la liberación de aromas. Su efecto combinado con elementos antioxidantes (Actimax Varietal) preserva la fracción activa y limita la oxidación de aromas.

CARACTERÍSTICAS

1. Liberación de precursores varietales por su aporte concentrado de nitrógeno orgánico. Asegura contenido en NFA, evitando el empleo sales de amonio. Proporciona aminoácidos para la generación de proteínas de transporte y enzimas.
2. Efecto antioxidante, preventivo de la oxidación y protector de la fracción aromática libre.
3. Secuestrante de metales, evita oxidaciones directas y retrasa la evolución aromática y fenólica.

Nutriente orgánico equilibrado para fermentación alcohólica. Indicado para expresar el potencial varietal de uvas blancas y tintas y proteger su evolución en el tiempo. Constituye una fuente rica en aminoácidos

El nitrógeno orgánico, constituido por aminoácidos, es deficitario en la mayoría de los procesos de fermentación alcohólica. Este nutriente proporciona un aporte equilibrado de aminoácidos y vitaminas en la fase inicial de fermentación, reduciendo la aparición de problemas en su fase final. La disponibilidad de aminoácidos optimiza la calidad organoléptica de los vinos y permite la génesis de enzimas responsables de la liberación de precursores aromáticos. Además, limita la producción de ácido sulfhídrico y por tanto evita la generación de defectos de reducción. La corrección del NFA con este preparado no presenta riesgos de subida de temperatura ni desviaciones sensoriales.

Elevada capacidad antioxidante natural, debido al doble efecto proporcionado por su elevado contenido en glutatión reducido y la capacidad secuestrante de metales. En consecuencia se protegen los aromas liberados y se retrasa su evolución en el tiempo.

Este nutriente de fermentación alcohólica es el resultado de las investigaciones llevadas a cabo dentro del *Proyecto NUTRIAROMA Nutrición nitrogenada y su influencia en la liberación de aromas varietales tiólicos por levaduras, que ha contado con el apoyo financiero de la Unión Europea a través de los fondos FEDER y del CDTI (Ministerio de Industria) (85% UE Co-financiación). El proyecto pretende obtener una visión ampliada de cómo puede afectar la nutrición nitrogenada en la liberación de aromas varietales, mediante la actividad enzimática de las levaduras responsables de revelar precursores aromáticos del vino durante la fermentación.*



APLICACIÓN

Se emplea antes del inicio de la fermentación alcohólica, antes o durante la aplicación de la cepa de levadura. La aplicación de este nutriente estimula las poblaciones de levadura en cualquier elaboración, marcando sus habilidades cualitativas. Es particularmente recomendable:

- Para la potenciación del carácter varietal en vinos de variedades blancas y tintas.
- Expresar las características aromáticas de variedades de perfil tiólico (Sauvignon Blanc, Verdejo) o terpénico (Moscatel, Chardonnay, Albariño).
- Marcar las características de fruta roja o negra en variedades tintas (Tempranillo, Garnacha, Monastrell, Merlot, Cabernet Sauvignon).
- En mostos procedentes de uvas deficitarias en nitrógeno asimilable, elevado grado alcohólico probable y uva sobremadura.
- En mostos destinados a la elaboración de vinos blancos y rosados a baja temperatura.
- En mostos de variedades blancas muy clarificados.
- Por su efecto protector de la oxidación es recomendable en elaboraciones de vinos blancos y tintos de guarda en los que se desee proteger el carácter varietal, retrasando la evolución de la fracción aromática y de color.

COMPOSICIÓN

Levaduras de autólisis completa (*Saccharomyces cerevisiae*). Cepa específica seleccionada, crecida en medio rico en nutrientes. Importante fuente de aminoácidos primarios, de asimilación lenta. Inactivada térmicamente y totalmente autolisada, para la mayor disponibilidad de los recursos nitrogenados. Contenido elevado en glutatión activo (en estado reducido). Contiene PVP/PVI.

Se trata de un producto natural y no modificado genéticamente.

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

Nitrógeno fácilmente asimilable (NFA)	31 mg/l
Nitrógeno orgánico (aminoácidos, NOPA)	25 mg/l

DOSIS

Mosto/uva **20-40 g/hl**

En condiciones difíciles se recomienda aportar una fuente adicional de nitrógeno.

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.

Idealmente se emplea antes del arranque de la fermentación alcohólica.

ASPECTO FÍSICO

Polvo de color amarillento.

PRESENTACIÓN

Envase de 1 Kg .

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS EP 018 (REV.0)

pH (10%)	4.7-6.7
Cenizas [%]	<1
Humedad [%]	<7
Microorganismos totales [UFC/g]	<10 ⁵
Levaduras [UFC/g]	<10 ³

CONSERVACIÓN

Conservar en el embalaje 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) 2019/934.