

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.

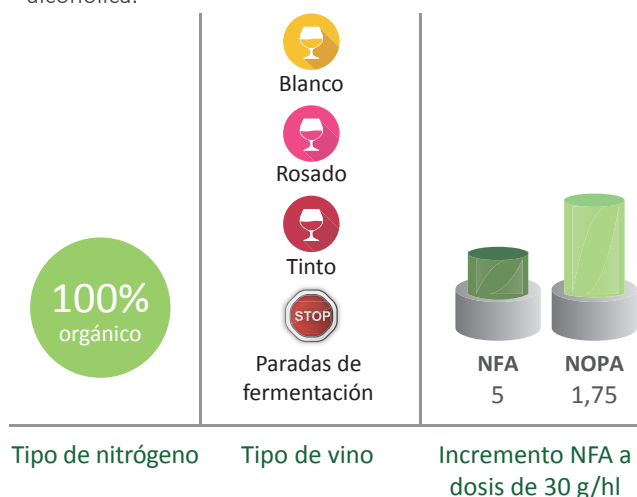
El aporte de **Actimax Vit** supone un **aporte equilibrado en vitaminas y minerales**, cofactores metabólicos de levaduras y bacterias lácticas.

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.



Vitaminas [mg/100g]

Vit. B1 (Tiamina)	13
Vit. B2 (Riboflavina)	4
Vit. B3 (Niacina)	45
Vit. B5 (Ácido pantoténico)	10
Vit. B6 (Piridoxina)	4
Vit. B8 (Biotina)	0,1
Vit. B9 (Ácido fólico)	2
Vit B12 (cobalamina)	0,02

Minerales [mg/100g]

Sodio	200
Calcio	800
Hierro	10
Zinc	3,5
Fosforo	1500
Potasio	1600
Magnesio	200
Cobre	3,5
Manganeso	0,5

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
Nitógeno orgánico (aminoácidos, NOPA)	» 1,75 mg/l

DOSIS

Condiciones normales de fermentación 10-20 g/hl

Condiciones difíciles

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

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 pié de cuba de levadura. Esperar 24 horas y trasegar.

ASPECTO FÍSICO

Granulado de color crema.

PRESENTACIÓN

Envase de 1 kg y de 15 kg.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

EP 395 (REV.1)

pH (1%) 5-7

Cenizas [%] < 7

Humedad [%] < 8

Microorganismos totales[UFC/g] < 10⁵

Levaduras viables [UFC/g] < 10³

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) 2022/68.