

Actimax Corcell

Action contre les inhibiteurs de fermentation.

CARACTÉRISTIQUES

Actimax Corcell est une préparation de 100% d'écorces ou de parois de levures, pouvant être utilisée aussi bien sur moût que sur vins. Elle est capable d'exercer une action puissante vis à vis des inhibiteurs de fermentation alcoolique et malolactique.

Elle absorbe les principaux inhibiteurs de fermentation alcoolique et malolactique: acides gras à courte et moyenne chaînes (C6, C8, C10, C12), résidus de fongicides et de phytosanitaires, évitant ainsi les arrêts de fermentation.

Actimax Corcell est riche en mannoprotéines et en glucanes avec une capacité spécifique d'adsorption. Stimule la fermentation alcoolique et malolactique, grâce à sa richesse en stérol et chaînes d'acides gras insaturés: ces substances aident à la régulation de la perméabilité de la membrane et favorisent la fermentation alcoolique.

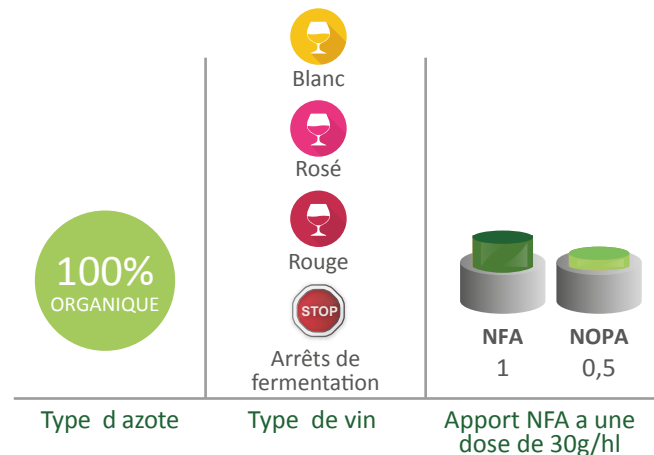
De par sa teneur en polysaccharides, elle améliore la stabilité de la couleur et réduit l'astringence et l'amertume.

APPLICATIONS

Actimax Corcell s'emploie:

- Durant la fermentation alcoolique: augmente la viabilité cellulaire.
- Durant la fermentation malolactique: réduit la mortalité cellulaire, par inactivation de substances inhibitrices (toxines et polyphénols).
- Dans les arrêts ou ralentissements de fermentation: élimine les éléments toxiques, favorisant la reprise de la fermentation*.

* **Actimax Corcell** no incrementa el contenido en NFA, por lo que si la parada de fermentación se debe a una carencia de nitrógeno, se deberá incorporar conjuntamente algún elemento nitrogenado (**Actipasa; Actimax PLUS**).



COMPOSITION

•Parois cellulaires de levures issues d'une souche spécifique de *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée, élevée en milieu riche en nutriments et inactivée par la chaleur.

Actimax Corcell est un produit naturel et non génétiquement modifié.

Une dose de 30 g/hl de **Actimax Corcell** apporte au moût:

Azote Facilement Assimilable (AFA)	1 mg/l
Azote organique (acides aminés, NOPA)	0,5 mg/l

DOSES

Usage préventif	20-40 g/hl
Usage curatif: Arrêts de fermentation	40 g/hl

Dose maximum autorisée: 40 g/hl.

MODE D'EMPLOI

Dissoudre dans 10 fois son poids en moût ou en vin puis ajouter à la cuve ou à la barrique.

Remettre en suspension deux fois afin de favoriser le contact entre **Actimax Corcell** et le vin. Lors d'arrêts de fermentation alcoolique, sulfiter (2-3 g/hl) et ajouter **Actimax Corcell**.

Transvaser le vin après 24 heures et ajouter le pied de cuve de la levure dûment préparée.

ASPECT PHYSIQUE

Granulé de couleur beige.

PRÉSENTATION

Sacs de 1 kg et 10 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES EP 726 (REV.2)

Résidu sec [%]	> 94
Carbohydrates [%]	> 40
Solubilité (dans l'eau) [%]	< 10
Pb (mg/kg)	< 2
Hg (mg/kg)	< 1
As (mg/kg)	< 3
Cd (mg/kg)	< 1
Levures viables [UFC/g]	< 10 ²
Bactéries lactiques [UFC/g]	< 10 ³
Bactéries acétiques [UFC/g]	< 10 ³
Moisissures [UFC/g]	< 10 ³
<i>Salmonelle</i> [UFC/25g]	Absence
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Absence
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Absence
<i>Coliformes totaux</i> [UFC/g]	< 10 ²

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine, dans un endroit sec et frais.

Une fois ouvert employer le produit le plus rapidement possible.

Utilisation conseillée: 3 ans à partir de la date indiquée sur l'emballage.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement (UE) 2019/934.