

Actimax Corcell

Action contre les inhibiteurs de fermentation.

CARACTÉRISTIQUES

Actimax Corcell est composé à 100 % d'écorce ou paroi de levure, utilisé à la fois dans le moût et le vin. Il est capable d'exercer une action puissante contre les inhibiteurs de la fermentation alcoolique et malolactique.

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

Il est riche en mannanes et en glucanes avec une capacité d'adsorption spécifique et un goût neutre.

Il stimule la fermentation alcoolique et malolactique, car il est riche en stérols et en chaînes d'acides gras insaturés: ces substances aident à réguler la perméabilité des membranes et favorisent la fermentation alcoolique.

Grâce à sa teneur en polysaccharides, la stabilité de la couleur est améliorée et l'astringence ainsi que l'amertume sont réduites.

APPLICATION

Actimax Corcell est utilisé:

- Lors de la fermentation alcoolique : la viabilité augmente.
- Lors de la fermentation malolactique : la mortalité cellulaire est réduite, en raison de l'inactivation des substances inhibitrices (toxines et polyphénols).
- Lors de la fermentation, les arrêts ou ralentissent : éliminent les éléments toxiques, favorisant la restauration de la fermentation*.

* **Actimax Corcell** n'augmente pas la teneur en NFA, donc si l'arrêt de fermentation est dû à un manque d'azote, un élément azoté (*Actipase* ; *Actimax PLUS*).

COMPOSITION

Parois cellulaires de levure provenant d'une souche sélectionnée de l'espèce *Saccharomyces cerevisiae*. Souche spécifique sélectionnée, cultivée dans un 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 d' **Actimax Corcell** donne un rendement au moût

Azote facilement assimilable (NFA) 1 mg/l

Azote organique (acides aminés, NOPA) 0,5 mg/L

DOSAGE

Mesure préventive: 20-40 g/hl

Mesure de guérison: *arrêt de fermentation*: 40 g/hl

Dose maximale autorisée: 40 g/hl

COMMENT UTILISER

Dissouds 10 fois son poids en moût ou vin et ajoutez-les dans le réservoir ou le tonneau.

Pompez deux fois pour favoriser le contact entre Actimax Corcell et le vin.

Lors de la fermentation alcoolique, on s'arrête le sulfite (2-3 g/hl) et on ajoute du Corcell Actimax. Après 24 heures, fraîchez le vin et ajoutez le pied de la cuve de levure correctement préparée.

APPARENCE PHYSIQUE

Granulé beige.

PRÉSENTATION

Conteneur de 1 kg et 10 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICOCHIMIQUES

EP 726 (rév. 2)

Résidus secs [%]	> 94
Glucides [%]	> 40
Solubilité (dans l'eau) [%]	10 <
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
En tant que [CFU/w]	< 3
CD [CFU/w]	< 1
Levures viables [CFU/g]	< 102
Bactéries lactiques [CFU/g]	< 103
Bactéries acétiques [CFU/g]	< 103

<i>Salmonelle</i> [UFC/25g]	Absence
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Absence
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Absence
Coliformes totaux [UFC/g]	< 10 ²
Mohos [UFC/g]	< 10 ³

COMMENT STOCKER

Conservez dans le contenant d'origine, dans un endroit frais et sec.

Une fois ouvert, il faut l'utiliser dès que possible.

Date optimale de consommation: 3 ans.

RGSEAA : 31.00391/CR

Produit conformément au Codex et Règlement œnologique international (UE) 2019/934 et aux amendements ultérieurs.