

Actimax Pro

Activateur de fermentation

CARACTÉRISTIQUES

Actimax PRO est un activateur de la modulation du pH lors de la fermentation alcoolique, ainsi qu'une augmentation significative des bioactifs essentiels à son bon développement.

Son ajout au moût augmente significativement l'azote facilement assimilable (environ 80 mg/L à une dose de 40 g/hL), assurant le complément idéal en azote organique et inorganique et améliorant significativement les conditions du milieu pour le développement rapide des levures. L'augmentation des niveaux de AFA favorise la multiplication des levures et garantit leur activité correcte tout au long du processus de fermentation.

Elle prévient l'apparition de défauts sensoriels associés à une carence en nutriments, tels que des problèmes de réduction : H₂S et dérivés. Diminue la production d'acidité volatile. Améliore la teneur en esters aromatiques.

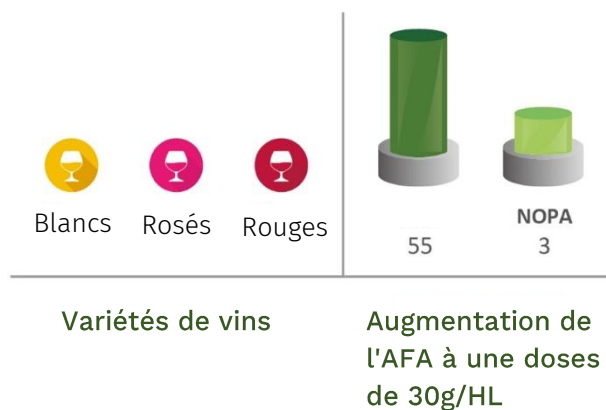
Les parois cellulaires fournissent également des stérols et des acides gras à longue chaîne, éléments de résistance dans les cellules. Ils protègent également les levures elles-mêmes en fixant des éléments inhibiteurs toxiques tels que les acides gras C8-C12 ou les résidus de pesticides.

La thiamine est un facteur de croissance essentiel, dont la présence se traduit par une grande viabilité aux premiers stades de la fermentation.

APPLICATION

Actimax PRO autorise :

- Fermenter dans des conditions difficiles à basse température ainsi qu'avec des moûts à forte teneur alcoolique potentielle ou très clarifiés.
- Évitez les arrêts de fermentation et les fermentations ralenties. Lutte contre les arrêts de fermentation.
- Absorber les toxines potentielles inhibant la fermentation.
- Particulièrement recommandé pour les raisins pourris ou issus de récoltes tardives, où les carences en azote sont plus importantes. Utile en cas de suspicion de résidus de pesticides dans le moût.
- Contrôle du pH dans les moûts sans réduire leur acidité.



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.
- Phosphate diammonique et sulfate d'ammonium. Ils sont la source d'azote inorganique, qui est rapidement assimilé. Permet la synthèse d'acides aminés et de protéines.
- Thiamine (vitamine B1). Activateur de croissance cellulaire, utile aux premiers stades de la fermentation, lorsqu'il y a de l'oxygène dissous dans le moût. Coenzyme fondamentale dans la décarboxylation des cétoacides, elle limite la production d'acide pyruvique et d'acétaldéhyde.

Une dose de 30 g/hl d'Actimax PRO donne un rendement au moût :

Azote facilement assimilable (AFA) : 55 mg/l

Azote organique (acides aminés, NOPA) : 3 mg/l

DOSAGE

Dosage : 20-30 g/hl.

Dose maximale autorisée : 60 g/hl

Note : la dose d'utilisation d'Actimax PRO doit être adaptée aux caractéristiques nutritionnelles du moût, plus la mesure est grande, plus les conditions de fermentation sont difficiles.

Fermentation dans des conditions normales :

- Teneur probable en alcool <12 % vol
- Température de fermentation > 20°C
- pH > 3,6
- NFA > 200 mg/l
- Récolte précoce
- Récolte saine
- Macérations courtes
- Un détrempage doux / utilisation de burbas fines
- Levures qui ne sont pas très exigeantes en

Fermentation dans des conditions difficiles :

- Teneur probable en alcool > 14 % vol
- Température de fermentation <18°C
- pH < 3,3
- NFA < 200 mg/l
- Récolte tardive
- Récolte botrytisée
- Longues macérations
- Rackage intense (<80)
- Souches de levures denses en nutriments

Il est recommandé de mesurer à l'avance le NFA ainsi que sa fraction organique (NOPA) du moût.

APPARENCE PHYSIQUE

Granulés couleur crème.

PRÉSENTATION

Conteneur de 20 kg.

COMMENT UTILISER

1. Dissoudre dans environ 10 fois son poids en eau ou en moût et ajouter dans le réservoir pour assurer une homogénéisation parfaite.
2. Utilisation dans le premier tiers de la fermentation alcoolique, soit au début, après l'incorporation des levures, soit lorsque la densité initiale du moût a chuté d'environ 20 points.

Lorsque la fermentation s'arrête, appliquez avant d'ajouter la cuve de levure.

Les effets positifs d'Actimax PRO sont multipliés par une apport simultanée d'oxygénation modérée.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

EP 1018

(RÉV.0)

pH	7 - 9
Cendres [%]	10 <
Humidité [%]	< 5

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

CONSERVATION

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

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

À consommer avant : dans les 3 ans suivant l'emballage.

RGSEAA : 31.00391/CR

Produit conformément au Codex et Règlement international œnologique (UE) 2022/68