

Actimax FLOW

Activateur 100 % organique pour l'apport fractionné d'acides aminés

CARACTÉRISTIQUES

Actimax FLOW est un nutriment organique qui apporte des facteurs essentiels à la levure de forme équilibrée. La base nutritionnelle de la levure se concentre sur les nutriments primaires et secondaires qui favorisent non seulement le développement de la population levurienne, ainsi que sa vitalité et sa viabilité.

Nutriments primaires	Sources d'azote	Base métabolique de la levure
Nutriments secondaires	Vitamines et cofacteurs	Cofacteurs essentiels
	Minéraux	Engrenages métaboliques
	Facteurs de croissance	Protection et résistance

L'application d' **Actimax FLOW** augmente la teneur en AFA (Azote Facilement Assimilable) en quantité optimale pour assurer une population adéquate de levures sans avoir besoin d'apporter de sels d'ammonium, qui souvent déclenchent la NCR (Nitrogen Catabolic Repression). La composition d'**Actimax FLOW**, permet à la levure de le consommer progressivement et de le stocker comme réserve d'azote jusqu'à la fin de la fermentation alcoolique.

Sa formulation permet la libération progressive des acides aminés, qui favorisent le renforcement des générations suivantes de levures, assurant un processus de fermentation plus efficace et équilibré.

De plus, **Actimax FLOW** apporte des acides aminés primaires fondamentaux à la synthèse des protéines de transport et des enzymes essentielles à la formation et la révélation des arômes.

Avantages de la nutrition biologique

- Evolution contrôlée de la cinétique fermentaire.
- Limitation de la production d'arômes de réduction d'origine chimique et métabolique.
- Apports de corps azotés pour la synthèse des enzymes responsables des arômes.

APPLICATION

Utiliser avant le début de la fermentation alcoolique, particulièrement recommandé dans l'eau de réhydratation pour favoriser l'apport fractionné d'acides aminés.

- Moûts ayant des exigences modérées en AFA.
- Elaboration de cépages rouges ayant un titre alcoolique probable élevé.
- Moûts destinés à l'élaboration de vins blancs et rosés à basse température
- Moûts de cépages blancs très clarifiés

- Pour tous types d'élaborations afin d'optimiser les caractéristiques intrinsèques de la souche de levure utilisée.
- Améliorer l'expression variétale des vins blancs, rosés et rouges

COMPOSITION

Combinaison de levures inactivées et de levures entièrement autolysées (*Saccharomyces cerevisiae*).

Une dose de 30 g/hl d' **Actimax FLOW** donne au moût :

Azote facilement assimilable (AFA) : 28 mg/l

Azote organique (NOPA) : 18 mg/l

DOSE

Dose recommandée : 20-30 g/hl

MODE D'EMPLOI

Dissoudre 10 fois leur poids dans de l'eau et les ajouter à l'eau de réhydratation de la levure.

Dissoudre 10 fois son poids dans du moût ou de l'eau et l'incorporer directement dans la cuves de fermentation, en s'assurant d'une bonne homogénéisation. Idéalement, il s'utilise avant le début de la fermentation alcoolique ou l'ajout de LSA.

Précautions de travail

Une fois dissous, le produit doit être utilisé le jour de sa préparation.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

EP 1017 (RÉV.0)

Azote total [%]	< 10
Humidité [%]	< 7
As [mg/kg]	< 3
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
Cd [mg/kg]	< 1
Levures viables [UFC/g]	< 10 ²

Moisissures [UFC/g]	< 10 ³
Bactéries lactiques [UFC/g]	< 10 ³
Bactéries acétiques [UFC/g]	< 10 ³
<i>Salmonelle</i> [UFC/g]	Absence
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Absence
<i>Staphylocoque doré</i> [UFC/g]	Absence
Coliformes totaux [UFC/g]	< 10 ²

APPARENCE PHYSIQUE

Poudre de couleur crème.

PRÉSENTATION

Sachet de 1 et 10 kg.

CONSERVATION

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

Utiliser rapidement après ouverture.

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

RGSEAA : 31.00391/CR

Produit conforme au Codex œnologique international et au Règlement (UE) 2024/3085