

Actimax Corcell

Azione nei confronti di inibitori di fermentazione.

CARATTERISTICHE

Actimax Corcell è un preparato al 100% di scorze o pareti di lievito, utilizzato sia in mosto che in vino. È in grado di svolgere una potente azione nei confronti di inibitori di fermentazione alcolica e malolattica.

Assorbe i principali inibitori di fermentazione alcolica e malolattica: acidi grassi a catena corta e media (C6, C8, C10, C12), residui di fungicidi e fitosanitari, evitando arresti di fermentazione.

È ricco di mannani e glucani con una capacità specifica di assorbimento e con gusto neutro.

Grazie al suo alto contenuto di steroli e di catene di acidi grassi insaturi stimola la fermentazione alcolica e malolattica: queste sostanze contribuiscono a regolare la permeabilità della membrana e favoriscono la fermentazione alcolica.

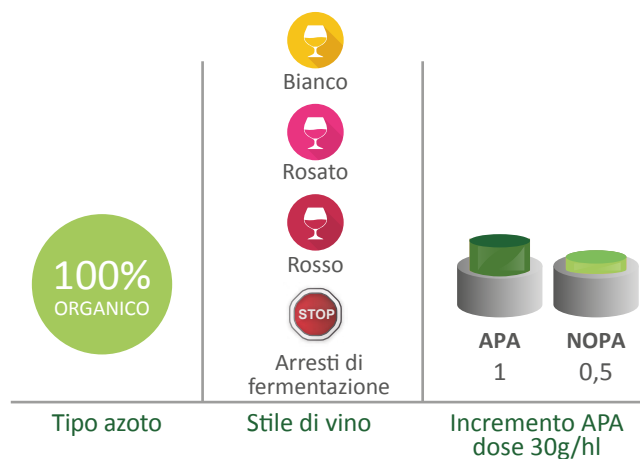
Per il suo contenuto di polisaccaridi, migliora la stabilità in quanto a colore e si riducono l'astringenza y l'amaro.

APPLICAZIONE

Actimax Corcell si utilizza:

- Durante la fermentazione alcolica: si aumenta la vitalità.
- Durante la fermentazione malolattica: si riduce la mortalità cellulare, per l'inattivazione di sostanze inibitrici (elementi tossici e polifenoli).
- In arresti o rallentamenti di fermentazione: elimina elementi tossici, favorendo la ripresa della fermentazione*.

**Actimax Corcell non incrementa il contenuto di APA, per cui se l'arresto di fermentazione si deve ad una carenza di azoto, si dovrà incorporare allo stesso tempo degli elementi azotati (Actipasa; Actimax PLUS).*



COMPOSIZIONE

•Pareti cellulari di lievito provenienti da un ceppo selezionato della specie *Saccharomyces cerevisiae*. Ceppo specifico selezionato, cresciuto in un ambiente ricco di nutrienti e inattivato per mezzo di calore.

Actimax Corcell è un prodotto naturale e non geneticamente modificato.

Una dose de 30 g/hl di Actimax Corell cede al mosto

Azoto Prontamente Assimilabile (APA) 1 mg/l

Azoto organico (amminoacidi, NOPA) 0,5 mg/l

DOSE

Misura preventiva 20-40 g/hl

Misura curativa: Arresto di fermentazione 40 g/hl

Dose massima autorizzata: 40 g/hl.

MODALITA' DI UTILIZZO

Sciogliere 10 volte il suo peso nel mosto o vino e aggiungere alla cisterna o alla botte.

Rimontare due volte per favorire il contatto tra **Actimax Corcell** e il vino.

In arresti di fermentazione alcolica, solfitare (2-3 g/hl) e aggiungere **Actimax Corcell**. Dopo 24 ore travasare il vino e procedere all'aggiunta del mosto lievito opportunamente preparato.

ASPETTO FISICO

Granulato di colore beige.

PRESENTAZIONE

Confezione da 1 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE EP 726 (REV.2)

Residuo secco [%]	> 94
Carboidrati [%]	> 40
Solubilità (in acqua) [%]	< 10
Pb (mg/kg)	< 2
Hg (mg/kg)	< 1
As (mg/kg)	< 3
Cd (mg/kg)	< 1
Lieviti vitali [UFC/g]	< 10 ²
Batteri lattici [UFC/g]	< 10 ³
Batteri acetici [UFC/g]	< 10 ³
Muffe [UFC/g]	< 10 ³
<i>Salmonella</i> [UFC/25g]	Assenza
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Assenza
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Assenza
Coliformi totali [UFC/g]	< 10 ²

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale in luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente: entro 3 anni a partire dal confezionamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2019/934