

Actimax Ferm

Attivatore di fermentazione.

CARATTERISTICHE

Actimax FERM è un attivante di fermentazione alcolica formulato a base di fosfato e solfato di ammonio, lieviti inattivi e tiamina.

La sua aggiunta al mosto aumenta l'azoto facilmente assimilabile, garantendo il complemento di azoto organico e inorganico adeguato, migliorando sensibilmente le condizioni del mezzo per il rapido sviluppo dei lieviti. L'aumento dei livelli di APA favorisce la moltiplicazione dei lieviti e ne garantisce la corretta attività durante il processo di fermentazione.

Previene la comparsa di difetti sensoriali associati alla carenza di nutrienti, come i problemi di riduzione: SH₂ e derivati. Diminuisce la produzione di acidità volatile. Migliora il contenuto di esteri aromatici.

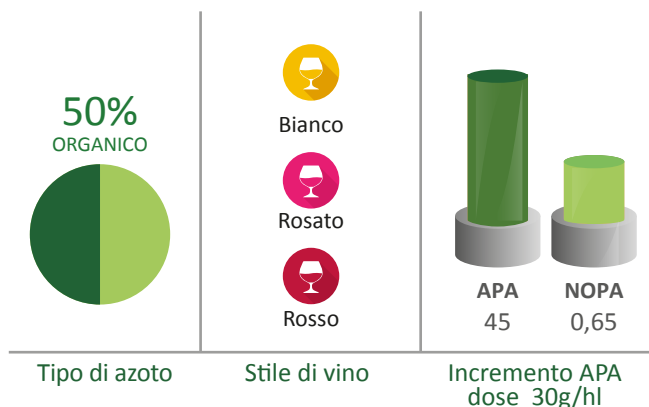
I lieviti inattivi apportano inoltre steroli ed acidi grassi a catena lunga, elementi di resistenza delle cellule. Proteggono inoltre gli stessi lieviti, fissando elementi tossici inibitori come gli acidi grassi C₈-C₁₂, o i resti di pesticidi.

La tiamina è un fattore di crescita essenziale, la cui presenza si traduce in un'alta vitalità delle fasi iniziali di fermentazione.

APPLICAZIONE

Actimax FERM permette di:

- Fermentare in condizioni difficili sia a basse temperature che con mosti ad alto grado alcolico potenziale o molto chiarificati.
- Evitare arresti di fermentazione e fermentazioni rallentate. Combatte gli arresti di fermentazione.
- Assorbire potenziali tossine inibitrici della fermentazione.
- Particolarmente raccomandabile in uva con marciume o proveniente da vendemmie tardive, dove le carenze di azoto sono più importanti. Utile in caso di sospetto di residui di pesticidi nel mosto.



COMPOSIZIONE

• Lieviti inattivi. Fonte di azoto organico sotto forma di amminoacidi primari, a lenta assimilazione.

Apportano al mosto vitamine (riboflavina, acido pantotenico, acido folico, biotina), cofattori enzimatici (Mg 2+, Mn2+, Zn2+), lipidi e acidi grassi a catena lunga.

Le loro pareti cellulari arricchiscono il contenuto di polisaccaridi e permettono il fissaggio e l'inattivazione di componenti tossici (residui di pesticidi, tossine fungine, acidi grassi a catena corta).

• Fosfato biammonico e solfato di ammonio. Rappresentano una fonte di azoto inorganico a rapida assimilazione. Permette la sintesi di amminoacidi e proteine.

• Tiamina (vitamina B1). Attivatore della crescita cellulare, utile nelle prime fasi della fermentazione, quando esiste ossigeno disciolto nel mosto. Coenzima fondamentale nella decarbossilazione dei chetoacidi, limita la produzione di acido piruvico e acetaldeide.

Una dose da 30 g/hl di **Actimax Ferm** cede al mosto:

Azoto prontamente assimilabile (APA)	45 mg/l
Azoto organico (amminoacidi, NOPA)	0,652 mg/l

DOSE

Condizioni di fermentazione normali	10-20 g/hl
Condizioni difficili	20-30 g/hl
Uso curativo: arresti di fermentazione	30-40 g/hl

Dose massima autorizzata: 60 g/hl

Nota: la dose di **Actimax Ferm** dovrebbe essere stabilita in base alle caratteristiche nutrizionali del mosto, aumentandone proporzionalmente la dose in funzione dell'aumento delle difficoltà nelle condizioni di fermentazione.

↘ Fermentazione in condizioni normali

- Grado alcolico probabile <12% vol.
- Temperatura di fermentazione > 20°C.
- pH > 3,6
- NFA > 200 mg/l
- Vendemmia precoce
- Vendemmia sana
- Macerazioni brevi
- Chiarifiche leggere/uso di fecce fine
- Lieviti a bassa necessità di nutrienti

↘ Fermentazione in condizioni difficili

- Grado alcolico probabile > 14% vol.
- Temperatura di fermentazione <18 C.
- pH < 3,3
- NFA < 200 mg/l
- Vendemmia tardiva
- Vendemmia bottrizzata
- Macerazioni lunghe
- Chiarifiche intensive (NTU < 80)
- Ceppi di lievito ad alta necessità di nutrienti

Si raccomanda di misurare prima il NFA assimilabile del mosto.

MODO D'USO

Sciogliere in circa 10 volte il suo peso in acqua o mosto e aggiungere alla cisterna assicurandosi della sua perfetta omogeneizzazione.

Utilizzare nel primo terzo della fermentazione alcolica, o all'inizio della stessa, dopo l'aggiunta dei lieviti, o quando la densità iniziale del mosto sia scesa di circa 20 punti.

In arresti di fermentazione applicare prima di aggiungere mosto lievito.

Gli effetti positivi di **Actimax Ferm** si moltiplicano applicando simultaneamente una moderata ossigenazione.

ASPETTO FISICO

Granulato di color crema.

PRESENTAZIONE

Confezione da 1 Kg e da 25 Kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE EP 654 (Rev.4)

pH (1%)	6,5-7,5
Ceneri [%]	< 10
Umidità [%]	< 5
Conteggio totale [UFC/g]	< 10 ⁵
Lieviti [UFC/g]	< 10 ³

CONSERVAZIONE

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

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente prima di: 3 anni dalla confezione.

RGSEAA: 31.00391/CR

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