

Actimax GSH

Nutriente organico ad alto contenuto di glutazione.

CARATTERISTICHE

Actimax GSH è un nutriente organico per fermentazione alcolica con un alto contenuto di glutazione, per preservare la freschezza e le qualità aromatiche di vini bianchi e rosati.

Actimax GSH presenta proprietà antiossidanti che permettono di proteggere il colore e gli aromi varietali (specialmente quelli di tipo tiolico) in vini bianchi e rosati. Permette la massima espressione aromatica dell'uva, prolungando la sua freschezza e rallentando la sua evoluzione cromatica in bottiglia.

Il glutazione, componente abituale del lievito, è indispensabile per la proliferazione cellulare. *Pertanto, le fermentazioni alcoliche rafforzate con glutazione comportano un doppio beneficio, dato che questo componente contribuisce alla crescita cellulare oltre a proteggere il vino nei confronti di ossidazioni precoci.*

Preparato particolarmente indicato per varietà ricche di tioli volatili (Verdejo, Sauvignon Blanc), mosti bianchi laddove siano state eseguite chiarifiche importanti o sensibili alle ossidazioni.

Eccellente risposta in vini con particolare stress nutrizionale o in situazioni di stress ambientale per quanto riguarda il lievito, come nel caso di basse temperature di fermentazione, grado alcolico potenzialmente alto, mosti molto chiarificati, mosti con residui fungicidi o fitosanitari.

APPLICAZIONE

Nutriente con eccellente potere riduttore naturale. Mantiene le qualità aromatiche di vini bianchi e rosati, proteggendoli dall'ossidazione.

- All'inizio o nelle prime fasi della fermentazione alcolica, per equilibrare il contenuto di azoto organico del mosto.

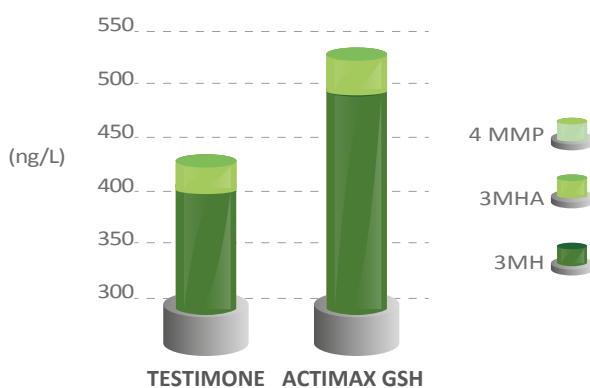
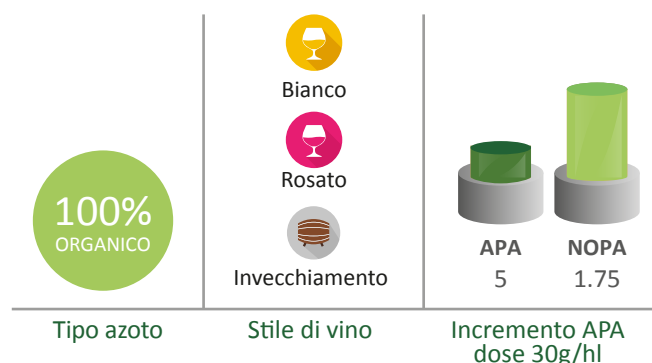


GRAFICO 1: Contenuto in tioli volatili varietali (4MMP, 3MHA e 3MH) dopo FA. Prova realizzata su Sauvignon Blanc, 2016 (Chambre D'Agriculture Gironde). Il vino fermentato con **Actimax GSH** (30 g/hl) presenta un incremento del 22% in tioli volatili varietali, rispetto al Testimone.



QUALITÀ ORGANOLETTICHE

L'incremento della concentrazione di glutazione in vini bianchi e rosati protegge e potenzia il carattere varietale, oltre a preservarne il colore. In varietà ricche di tioli volatili come Sauvignon Blanc e Verdejo si potenziano le caratteristiche proprie della varietà

COMPOSIZIONE

• Lieviti inattivi (*Saccharomyces cerevisiae*) naturalmente ricchi in glutatione. Ceppo specifico selezionato, cresciuto in un ambiente ricco di nutrienti e inattivato per mezzo di calore. Actimax GSH rappresenta un'importante fonte di azoto organico sotto forma di glutatione e amminoacidi primari, a lenta assimilazione. Corregge le carenze di azoto nel mosto senza rischio di aumento della temperatura né di deviazioni sensoriali.

Una dose da 30 g/hL di Actimax GSH apporta al mosto:

Azoto Prontamente Assimilabile (APA)	5 mg/l
Azoto organico (amminoacidi, NOPA)	1,75 mg/l

DOSE

Condizioni di fermentazione normali	10-20 g/hl
Condizioni difficili	20-30 g/hl

Si raccomanda di apportare una fonte supplementare di azoto inorganico.

Dose massima autorizzata: 40 g/hl

Nota: la dose di **Actimax GSH** 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 potenziale <12% vol.
- Temperatura di fermentazione > 20°C.
- pH > 3,6
- APA > 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 potenziale > 14% vol.
- Temperatura di fermentazione <18°C.
- pH < 3,3
- APA < 200 mg/l
- Vendemmia tardiva
- Vendemmia bottrizzata
- Macerazioni lunghe
- Chiarifiche intensive (NTU < 80)
- Ceppi di lievito ad alta necessità di nutrienti

Si consiglia di misurare prima l'APA, nonché la frazione organica (NOPA) del mosto.

MODALITA' DI UTILIZZO

Sciogliere 10 volte il suo peso in mosto o acqua e aggiungere alla cisterna durante il riempimento, garantendone una perfetta omogenizzazione.

ASPETTO FISICO

Granulato di color crema.

PRESENTAZIONE

Confezione da 1 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE EP 728 (Rev.2)

Azoto totale (%)	< 10
Umidità [%]	< 7
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1
Lieviti vitali [UFC/g]	< 10 ²
Muffe [UFC/g]	< 10 ³
Conta dei batteri lattici [UFC/g]	< 10 ³
Batteri acetici [UFC/g]	< 10 ³
Salmonella [UFC/25g]	Assenza
E. coli [UFC/g]	Assenza
Staphilococchi aureus [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 prima di: 3 anni dalla data di confezionamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

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