

Actimax *Pro*

Attivante di fermentazione

CARATTERISTICHE

Actimax PRO è un attivante per la modulazione del pH nella fermentazione alcolica, che aumenta significativamente i bioattivi essenziali per il suo corretto sviluppo.

La sua aggiunta al mosto incrementa notevolmente l'azoto facilmente assimilabile (circa 80 mg/L in una dose di 40 g/hL), garantendo il complemento ideale in azoto organico e inorganico e migliorando significativamente le condizioni del mezzo per lo sviluppo rapido dei lieviti. L'aumento dei livelli di APA favorisce la moltiplicazione dei lieviti e ne garantisce la corretta attività durante tutto il processo di fermentazione.

Previene la comparsa di difetti sensoriali associati a carenze nutrizionali, come problemi di riduzione: SH² e derivati. Riduce la produzione di acidità volatile. Migliora il contenuto di esteri aromatici.

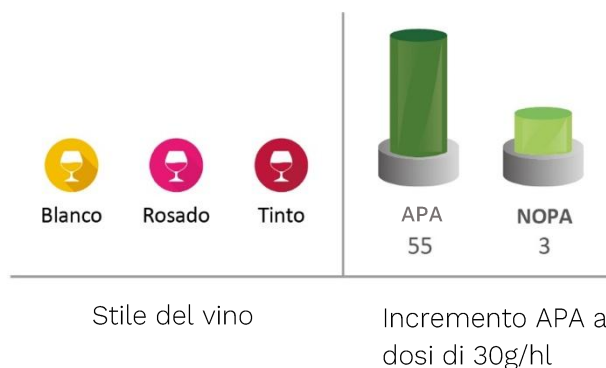
Le pareti cellulari forniscono anche steroli e acidi grassi a catena lunga, elementi di resistenza delle cellule. Proteggono inoltre i lieviti stessi fissando elementi inibitori tossici come gli acidi grassi C8-C12 o residui di pesticidi.

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

APPLICAZIONE

Actimax PRO permette di:

- Fermentare in condizioni difficili sia a basse temperature, sia con mosti ad elevato grado alcolico potenziale o molto chiarificati.
- Evitare gli arresti di fermentazione e le fermentazioni rallentate.
- Assorbire le potenziali tossine inibitrici della fermentazione.
- Particolarmente consigliato per uve con marciume o raccolte tardive, dove le carenze di azoto sono più importanti. Utile in caso di sospetti residui di pesticidi nel mosto.
- Controllare il pH nei mosti senza ridurne l'acidità.



COMPOSIZIONE

- Pareti cellulari di lievito di un ceppo selezionato della specie *Saccharomyces cerevisiae*. Ceppo specifico selezionato, coltivato in un mezzo ricco di nutrienti e inattivato dal calore.
- Fosfato biammonico e solfato di ammonio. Sono la fonte di azoto inorganico, che viene rapidamente assimilato. Permette la sintesi di amminoacidi e proteine.
- Tiamina (vitamina B1). Attivante della crescita cellulare, utile nelle prime fasi della fermentazione, quando c'è ossigeno disciolto nel mosto. Coenzima fondamentale nella decarbossilazione dei chetoacidi, limita la produzione di acido piruvico e acetaldeide.

Una dose di 30 g/hl di Actimax PRO apporta al mosto:

Azoto facilmente assimilabile (APA): 55 mg/l

Azoto organico (amminoacidi, NOPA): 3 mg/l

DOSAGGIO

Dosaggio: 20-30 g/hl.

Dose massima autorizzata: 60 g/hl

Nota: la dose di utilizzo di Actimax PRO deve essere subordinata alle caratteristiche nutrizionali del mosto, più grande è la misura, più difficili sono le 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
- Sfecciature delicate
- Lieviti che non richiedono molto nutrienti

Fermentazione in condizioni difficili:

- Grado alcolico potenziale > 14%vol
- Temperatura di fermentazione <18°C
- pH < 3.3
- APA < 200 mg/l
- Raccolto tardivo
- Raccolto bottrizzato
- Macerazioni lunghe
- Sfecciature intense (<80)
- Ceppi di lieviti che richiedono nutrienti

Si raccomanda una misurazione preventiva dell'APA così come della frazione organica (NOPA) del mosto.

ASPETTO FISICO

Granulato color crema.

PRESENTAZIONE

Sacco da 20 kg.

MODALITÀ D'USO

1. Sciogliere in circa 10 volte il suo peso in acqua o mosto e aggiungere al deposito assicurando una perfetta omogeneizzazione.
2. Utilizzare nel primo terzo della fermentazione alcolica, sia all'inizio che dopo l'incorporazione dei lieviti, o quando la densità iniziale del mosto è diminuita di circa 20 punti.

In presenza di arresti di fermentazione, applicare prima dell'aggiunta del pied de cuve.

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

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE

EP 1018 (REV.0)

pH	7 - 9
Ceneri [%]	< 10
Umidità [%]	< 5

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

CONSERVAZIONE

Conservare nel contenitore originale, in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto, deve essere utilizzato il prima possibile.

Da consumarsi preferibilmente entro: 3 anni dal confezionamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto in conformità con il Codice e Regolamento Oenologico Internazionale (UE) 2022/68