

Actimax *XL*

Attivante complesso per fermentazione in grandi volumi

CARATTERISTICHE

Actimax XL è un attivante della fermentazione alcolica formulato per fermentazioni ottimali in cisterne di grandi capacità. È composto anche da cellulosa, per migliorare la dispersione cellulare e la compattazione delle fecce.

Aggiunto al mosto **aumenta l'azoto facilmente assimilabile** garantendo l'**adeguato complemento di azoto organico e inorganico**, migliora sensibilmente le condizioni del mezzo favorendo il rapido sviluppo dei lieviti, accorcia la fase di latenza e garantisce la prevalenza del ceppo inoculato nei confronti della popolazione indigena.

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.

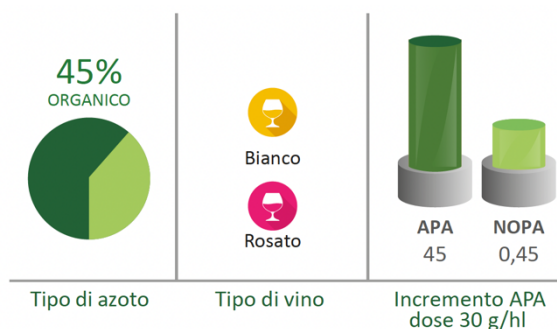
I lieviti inattivi apportano inoltre steroli e acidi grassi a catena lunga, elementi di resistenza delle cellule; in più proteggono gli stessi lieviti, fissando elementi tossici inibitori come gli acidi grassi C₈ - C₁₂, o residui di pesticidi.

Con **Actimax XL** l'apporto di azoto ammoniacale avviene esclusivamente sotto forma di fosfato di ammonio.

APPLICAZIONE

Actimax XL è creato per garantire la massima efficacia nutrizionale in serbatoi di grandi dimensioni.

- Offre un **supporto cellulare durante la fermentazione**, per fermentazioni più omogenee e regolari.
- **Grande capacità assorbente di composti tossici** di qualsiasi tipo (pesticidi, tossine fungine) e acidi grassi a catena corta generati in fermentazioni con ventilazione scarsa o assente.
- Regolando la cinetica di fermentazione e apportando elementi carenziali essenziali nelle fermentazioni di grande volumi (acidi grassi a **catena lunga**, ergosterolo), **previene e combatte gli arresti di fermentazione e le fermentazioni rallentate**.



COMPOSIZIONE

Lieviti inattivi. Fonte di azoto organico sotto forma di amminoacidi primari, a lenta assimilazione. Apportano al mosto vitamine, cofattori enzimatici (Mg^{2+} , Mn^{2+} , Zn^{2+}), 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. Rappresenta una fonte di azoto inorganico a rapida assimilazione. Permette la sintesi di amminoacidi e proteine.

Cellulosa. Agisce come supporto inerte dei lieviti e potente assorbente di tossine. Migliora la dispersione cellulare durante la fermentazione, favorisce la pulizia e la filtrazione del vino nuovo, in quanto contribuisce alla compattazione delle fecce.

Actimax XL non contiene tiamina, dato che nelle elaborazioni di grandi volumi non è considerata efficace, in quanto potrebbe favorire il microbiota contaminante rispetto ai lieviti fermentativi.

DOSE

Fermentazione in condizioni normali → 10-20 g/hl

Fermentazione in condizioni difficili → 20-30 g/hl

Uso curativo: arresti di fermentazione → 30-40 g/hl

Dose massima consentita → 1.75 g/l

Nota: la dose d'uso di Actimax XL 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	Fermentazione in condizioni difficili
Grado alcolico potenziale <12% vol	Grado alcolico potenziale > 14%vol
Temperatura di fermentazione > 20°C	Temperatura di fermentazione <18°C
pH > 3,6	pH < 3,3
APA > 200 mg/l	APA < 200 mg/l
Vendemmia precoce	Vendemmia tardiva
Vendemmia sana	Vendemmia bottrizzata
Macerazioni brevi	Macerazioni lunghe
Chiarifiche leggere	Chiarifiche intense (NTU<80)
Lieviti a bassa necessità di nutrienti	Ceppi di lievito ad alta necessità di nutrienti

Si consiglia di misurare prima l'APA 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 omogenizzazione.

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 il piede di fermentazione del lievito.

In caso di vendemmie scaglionate, aggiungerlo proporzionalmente.

ASPETTO FISICO

Granulato di colore beige.

PRESENTAZIONE

Sacco da 20 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

EP 133 (rev.0)

pH [1%]	7,5 – 8,5
Ceneri [%]	10 – 20
Umidità [%]	< 10
Microorganismi totali [UFC/g]	< 10 ⁵
Lieviti [UFC/g]	< 10 ³

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale, in un 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

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2022/68