

# Actimax FLOW

Nutriente organico al 100% per l'apporto frazionato di aminoacidi

## CARATTERISTICHE

Actimax FLOW è un nutriente organico che fornisce, in modo equilibrato, elementi essenziali per il lievito. La base nutrizionale del lievito si concentra sui nutrienti primari e secondari che favoriscono non solo lo sviluppo delle popolazioni di lieviti, ma anche la loro vitalità e vitalità.

Nutrienti primari	Fonti di azoto	Basi metaboliche del lievito
Nutrienti secondari	Vitamine e cofattori Minerali Fattori di crescita	Cofattori essenziali Ingranaggi metabolici Protezione e resistenza

L'applicazione di **Actimax FLOW** aumenta il contenuto di APA in quantità ottimale per garantire un'adeguata popolazione di lieviti senza la necessità di fornire ulteriori sali di ammonio che innescano l'NCR (repressione catabolica dell'azoto). La sua assimilazione e conservazione permette al lievito di essere consumato in modo graduale, rimanendo come azoto di riserva fino al termine della fermentazione alcolica.

La sua formulazione permette il rilascio progressivo di aminoacidi, che favoriscono il rafforzamento delle successive generazioni di lieviti, garantendo un processo fermentativo più efficiente ed equilibrato.

Inoltre, **Actimax FLOW** apporta aminoacidi primari fondamentali per la sintesi delle proteine di trasporto ed enzimi essenziali coinvolti nella formazione e rivelazione degli aromi.

### Benefici della nutrizione organica

- Evoluzione controllata della cinetica fermentativa.
- Limitazione della produzione di aromi di riduzione di origine chimica e metabolica.
- Contributo dei corpi azotati per la sintesi degli enzimi essenziali e responsabili degli aromi.

## APPLICAZIONE

Utilizzare prima dell'inizio della fermentazione alcolica, essendo particolarmente indicato nell'acqua di reidratazione per favorire l'apporto frazionato di aminoacidi.

- Mosti con necessità medie di APA.
- Elaborazione di varietà rosse con grado alcolico potenziale elevato.
- Mosti destinati alla produzione di vini bianchi e rosati a bassa temperatura.

- Mosti di vitigni a bacca bianca molto chiarificati.
- In qualsiasi tipo di preparazione per ottimizzare le caratteristiche del ceppo di lievito utilizzato
- Per esaltare l'espressione varietale nei vini bianchi, rosati e rossi

## COMPOSIZIONE

Combinazione di lieviti inattivi e lieviti completamente autolisati (*Saccharomyces cerevisiae*).

Una dose di 30 g/hl di **Actimax FLOW** consente di cedere al mosto:

**Azoto prontamente assimilabile (APA):** 28 mg/l

**Azoto organico (NOPA):** 18 mg/l

## DOSE

Dose consigliata: 20-30 g/hl

## MODALITÀ DI UTILIZZO

Sciogliere 10 volte il suo peso in acqua e aggiungerlo all'acqua di reidratazione del lievito.

Oppure

Sciogliere 10 volte il suo peso in mosto o acqua e aggiungerlo al deposito durante il riempimento garantendone la perfetta omogeneizzazione. Idealmente, viene utilizzato prima dell'inizio della fermentazione alcolica o prima dell'aggiunta dei lieviti secchi attivi.

## Precauzioni di lavoro

Una volta sciolto, il prodotto deve essere utilizzato il giorno della sua preparazione.

## PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

EP 1017 (REV.0)

Azoto totale [%]	< 10
Umidità [%]	< 7
As [mg/kg]	< 3
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
Cd [mg/kg]	< 1
Lieviti vitali [UFC/g]	< 10 <sup>2</sup>

Muffe [CFU/g]	< 10 <sup>3</sup>
Batteri lattici [UFC/g]	< 10 <sup>3</sup>
Batteri acetici [UFC/g]	< 10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella</i> [CFU/g]	Assenza
<i>E.coli</i> [CFU/g]	Assenza
<i>Staphylococcus aureus</i> [CFU/g]	Assenza
Coliformi totali [UFC/g]	< 10 <sup>2</sup>

## ASPETTO FISICO

Polvere color crema.

## PRESENTAZIONE

Confezioni da 1 e 10 kg.

## CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione 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 conforme al Codex enologico internazionale e al regolamento (UE) 2024/3085*