

# Actimax *Plus*

Attivante di fermentazione.

### CARATTERISTICHE

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

La sua aggiunta al mosto aumenta l'azoto prontamente 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: SH<sub>2</sub> 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 C<sub>8</sub>-C<sub>12</sub>, o i resti di pesticidi.

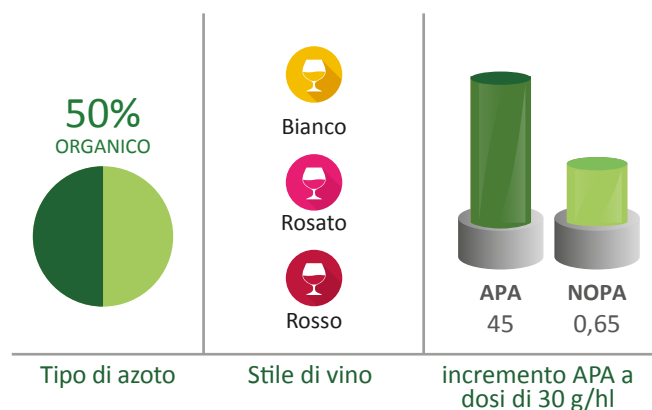
La tiamina è un fattore di crescita essenziale, la cui presenza si traduce in un'alta vitalità delle fasi iniziali di fermentazione.

L'apporto di azoto ammoniacale con **Actimax Plus** avviene esclusivamente sotto forma di fosfato di ammonio.

### APPLICAZIONE

**Actimax Plus** 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 di 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 ( $Mg^{2+}$ ,  $Mn^{2+}$ ,  $Zn^{2+}$ ), 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 diammonio.** Rappresenta 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 vi è 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 Plus** 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 Plus** 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 botritizzata
- Macerazioni lunghe
- Chiarifiche spinte (NTU < 80)
- Ceppi di lievito ad alta necessità di nutrienti

Si consiglia di misurare prima il NFA del mosto.

### MODALITÀ DI UTILIZZO

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 il piede di fermentazione del lievito.

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

### ASPETTO FISICO

Granulato di color crema.

### PRESENTAZIONE

Confezioni da 1 kg e 20 kg.

### PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE EP 094 (REV.8)

pH (1%)	6.5-8.5
Umidità [%]	< 7
Ricchezza P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> [%]	> 30
Microorganismi totali [UFC/g]	< 10 <sup>5</sup>
Lieviti [UFC/g]	< 10 <sup>3</sup>

### 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.