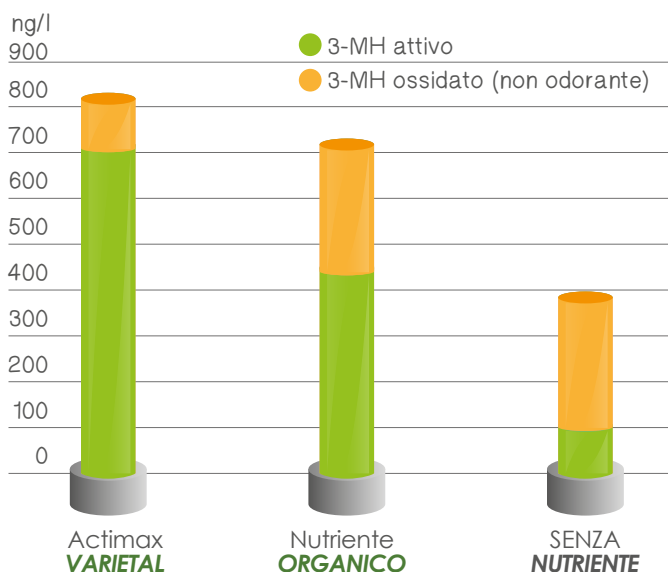
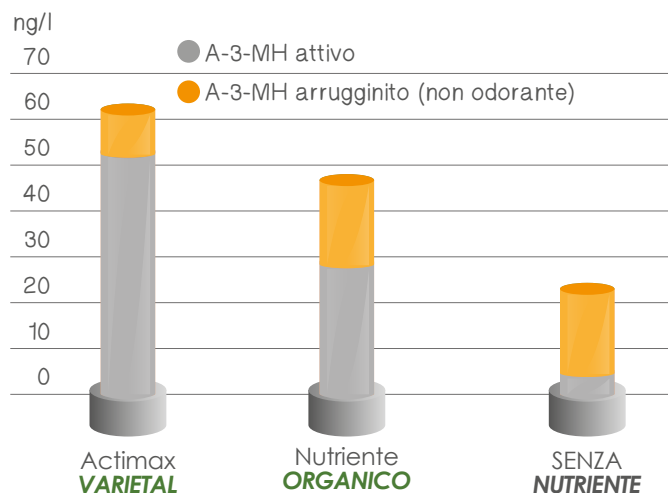


Actimax VARIETAL

Attivante organico per fermentazioni alcoliche.
Massima espressione varietale.
Liberazione e protezione dei precursori aromatici.



Contenuto in aromi tiolici (3 MH e A3MH) dopo l'utilizzo in fermentazione di tre strategie nutrizionali su mosto bianco di varietà Verdejo. Vendemmia 2017



L'utilizzo di fonti di azoto di tipo organico aiuta la liberazione degli aromi. Il suo effetto combinato con elementi antiossidanti (Actimax Varietal) preserva la frazione attiva e limita l'ossidazione degli aromi.

CARATTERISTICHE

1. Liberazione di precursori varietali grazie al suo apporto concentrato di azoto organico. Assicura il contenuto di APA, evitando l'utilizzo di Sali di ammonio. Fornisce amminoacidi per la generazione di proteine di trasporto ed enzimi.

2. Effetto antiossidante, preventivo nei confronti delle ossidazioni e protettore della frazione aromatica libera.

3. Sequestrante di metalli, evita le ossidazioni dirette e ritarda l'evoluzione aromatica e fenolica.

Nutriente organico equilibrato per fermentazioni alcoliche di uva e mosto. Indicato per esprimere il potenziale varietale di uve bianche e rosse e proteggere la loro evoluzione nel tempo. Rappresenta una fonte ricca di amminoacidi.

L'azoto organico, costituito da amminoacidi, è carente nella maggior parte dei processi di fermentazione alcolica. Questo nutriente fornisce un apporto equilibrato di amminoacidi e vitamine nella fase iniziale della fermentazione, riducendo l'apparizione di problemi nella sua fase finale. La disponibilità di amminoacidi ottimizza la qualità organolettica dei vini e permette la genesi degli enzimi responsabili della liberazione dei precursori aromatici. Inoltre, limita la produzione di acido solfidrico e per tanto evita il generarsi di difetti di riduzione. La correzione dell'APA con questo preparato non presenta rischi di innalzamento della temperatura né deviazioni sensoriali.

Elevata capacità antiossidante naturale, dovuta al duplice effetto del nutriente grazie al suo elevato contenuto in glutazione in forma ridotta e la capacità sequestrante di metalli. Come conseguenza si proteggono gli aromi liberati e si ritarda la loro evoluzione nel tempo.

Questo nutriente di fermentazione alcolica è il risultato delle ricerche svolte nell'ambito del Progetto NUTRIAROMA Nutrizione azotata e sua influenza nella liberazione degli aromi varietali tiolici da parte dei lieviti, che ha ottenuto il sostegno finanziario dell'Unione europea attraverso i fondi FESR e il CDTI (Ministero dell'Industria) (85% cofinanziamento UE). Il progetto ha lo scopo di ottenere una visione ampliata di come la nutrizione azotata può influenzare la liberazione di aromi varietali, tramite l'attività enzimatica dei lieviti responsabili di rivelare i precursori aromatici del vino durante la fermentazione.



APPLICAZIONE

Si utilizza **prima dell'inizio della fermentazione alcolica**, prima o durante l'applicazione del ceppo di lievito. L'applicazione di questo nutriente stimola le popolazioni di lievito in qualsiasi elaborazione, marcando le proprie peculiarità qualitative. E' particolarmente raccomandabile:

- Per il potenziamento del carattere varietale in vini di varietà bianche e rosse.
- Esprimere le caratteristiche aromatiche di varietà con profilo tiolico (Sauvignon Blanc, Verdejo) o terpenico (Moscatel, Chardonnay, Albariño).
- Marcare le caratteristiche di frutta rossa o nera in varietà a bacca rossa (Tempranillo, Garnacha, Monastrell, Merlot, Cabernet Sauvignon).
- In uve carenti di azoto assimilabile, elevato grado alcolico potenziale ed uve stramature.
- In mosti destinati ad elaborazioni di vini bianchi e rosati a bassa temperatura.
- In mosti di varietà bianche molto chiarificati.
- Grazie al suo effetto di protezione contro le ossidazioni è raccomandabile in elaborazioni di vini bianchi e rossi nei quali si desidera proteggere il carattere varietale, ritardando l'evoluzione della frazione aromatica e del colore.

COMPOSIZIONE

Lieviti totalmente autolisati (*Saccharomyces cerevisiae*). Ceppo specifico selezionato, cresciuto in mezzo ricco di nutrienti. Importante fonte di amminoacidi primari, a lenta assimilazione. Inattivati termicamente e totalmente autolisati, per una maggiore disponibilità delle risorse azotate. Contenuto elevato di glutatione attivo (in stato ridotto). **Contiene PVP/PVI.**

Si tratta di un prodotto naturale e non modificato geneticamente.

Una dose di 30 g/hL di Actimax VARIETAL cede al mosto:	
Azoto Prontamente Assimilabile (APA)	31 mg/l
Azoto organico (amminoacidi, NOPA)	25 mg/l

DOSI

Mosto/uva: 20-40 g/hl

Dose massima autorizzata: 42.1 g/hl

In condizioni difficili si raccomanda di apportare una fonte addizionale di azoto.

Si raccomanda la misurazione precedente di APA così come quella della frazione organica (NOPA) del mosto.

MODALITA' DI UTILIZZO

Sciogliere 10 volte il suo peso in mosto o acqua e aggiungere al serbatoio durante il riempimento, assicurando la sua perfetta omogeneizzazione.

Idealmente si utilizza prima dell'avvio della fermentazione alcolica.

ASPETTO FISICO

Polvere di colore giallastro.

PRESENTAZIONE

Confezioni da 1 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE EP 018 (REV.0)

pH	4.7-6.7
Ceneri [%]	<1
Umidità [%]	<7
Microrganismi totali [UFC/g]	<10 ⁵
Lieviti [UFC/g]	<10 ³

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione di origine in un luogo fresco e asciutto, assente da odori.

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente: entro 3 anni a partire dal confezionamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

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