

# Actimax VIT

Apporto equilibrato di amminoacidi, vitamine e minerali

### CARATTERISTICHE

**Actimax Vit** è un attivante di fermentazione esclusivamente a base di azoto organico e vitamine.

In fermentazioni alcoliche, i lieviti inattivi rappresentano un'importante fonte di amminoacidi primari, ad assimilazione lenta. Corregge le carenze di azoto nel mosto senza rischio di aumento della temperatura né di deviazioni sensoriali.

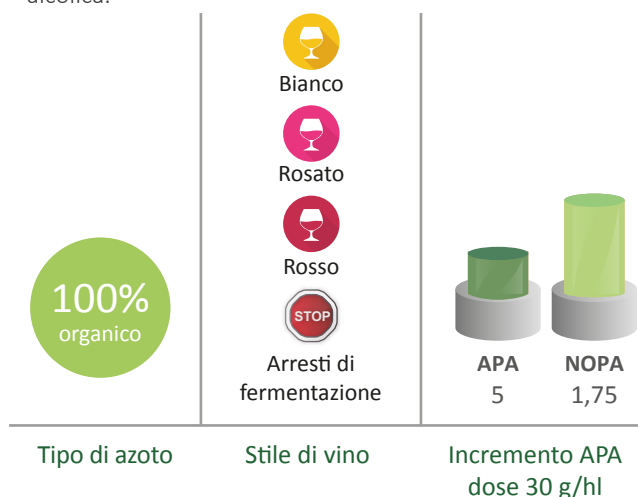
L'apporto di **Actimax Vit** presuppone un apporto equilibrato di vitamine e di minerali, cofattori metabolici di lieviti e batteri lattici.

Le pareti cellulari dei lieviti inattivi aumentano il contenuto di polisaccaridi. Sono anche un eccellente assorbitore di sostanze tossiche.

### APPLICAZIONE

Può essere utilizzato:

- All'inizio o durante la fermentazione alcolica, per equilibrare il contenuto di azoto organico del mosto.
- Prima della fermentazione malolattica, per stimolarne lo sviluppo. Gli amminoacidi sono l'unica fonte di azoto assimilabile dai batteri lattici.
- In casi di arresti o rallentamenti della fermentazione alcolica.



Vitamine [mg/100g]	
Vit. B1 (Tiamina)	13
Vit. B2 (Riboflavina)	4
Vit. B3 (Niacina)	45
Vit. B5 (Acido pantotenico)	10
Vit. B6 (Piridossina)	4
Vit. B8 (Biotina)	0,1
Vit. B9 (Acido folico)	2
Vit B12 (cobalamina)	0,02

Minerali [mg/100g]	
Sodio	200
Calcio	800
Ferro	10
Zinco	3,5
Fosforo	1500
Potassio	1600
Magnesio	200
Rame	3,5
Manganese	0,5

### COMPOSIZIONE

• **Lieviti inattivi** (*Saccharomyces cerevisiae*). Ceppo specifico selezionato, cresciuto in un ambiente ricco di nutrienti e inattivato per mezzo di calore.

**Actimax Vit** è un prodotto naturale e non geneticamente modificato.

Una dose da 30 g/hL di Actimax Vit cede al mosto:

Azoto Prontamente Assimilabile (APA)	» 5 mg/l
Azoto organico (amminoacidi, NOPA)	» 1,75 mg/l

### DOSE

Condizioni di fermentazione normali 10-20 g/hl

Condizioni difficili 20-30 g/hl  
*Si raccomanda di apportare una fonte supplementare di azoto inorganico*

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

*Dose massima autorizzata: 40 g/hl*

**Nota:** la dose di **Actimax Vit** 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 potenziale <12% vol.
- Temperatura di fermentazione > 20°C.
- pH > 3,6
- APA > 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 potenziale > 14% vol.
- Temperatura di fermentazione <18°C.
- pH < 3,3
- APA < 200 mg/l
- Vendemmia tardiva
- Vendemmia bottrizzata
- Macerazioni lunghe
- Chiarifiche spinte (NTU<80)
- Ceppi di lievito ad alta necessità di nutrienti

Si consiglia di misurare prima il APA, nonché la frazione organica (NOPA) del mosto.

### MODALITA' DI UTILIZZO

Sciogliere in circa 10 volte il suo peso in acqua o mosto e aggiungere alla cisterna assicurandosi della sua perfetta omogenizzazione.

Utilizzare preferibilmente all'inizio della fermentazione alcolica, dopo l'aggiunta dei lieviti.

In arresti di fermentazione applicare prima di aggiungere il piede di fermentazione del lievito. Attendere 24 ore e travasare.

### ASPETTO FISICO

Granulato di color crema.

### PRESENTAZIONE

Confezioni da 1 kg e 15 kg.

### PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE EP 395 (REV.1)

pH (1%)	5-7
Ceneri [%]	< 7
Umidità [%]	< 8
Microorganismi totali [UFC/g]	< 10 <sup>5</sup>
Lieviti vitali [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) 2022/86.*