

Actimax Corcell

Ação contra inibidores de fermentação.

CARACTERÍSTICAS

Actimax Corcell é preparado com 100% de casca ou parede de levedura, para utilização tanto em mosto quanto em vinho. É capaz de exercer uma potente ação contra inibidores da fermentação alcoólica e malolática.

Adsorve os principais inibidores da fermentação alcoólica e malolática: ácidos gordos de cadeia curta e média (C6, C8, C10, C12), resíduos de fungicida e fitossanitários, evitando paragens na fermentação.

É rico em mananos e glucanos com uma capacidade de adsorção específica e cujo sabor é neutro.

Estimula a fermentação alcoólica e malolática, por ser rico em esteróis e cadeias de ácidos gordos insaturados: substâncias que auxiliam na regulação da permeabilidade da membrana e propiciam a fermentação alcoólica.

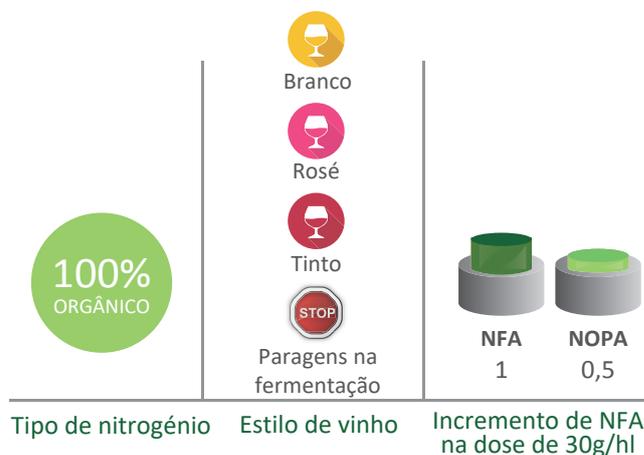
Devido ao seu teor de polissacarídeos, a estabilidade da cor é melhorada e a adstringência e o amargor são reduzidos.

APLICAÇÃO

Actimax Corcell é aplicado:

- Durante a fermentação alcoólica: a viabilidade é incrementada.
- Durante a fermentação malolática: a mortalidade celular é reduzida, devido à inativação de substâncias inibidoras (tóxicas e polifenóis).
- Em paragens ou abrandamentos na fermentação: elimina elementos tóxicos, propiciando o restabelecimento da fermentação*.

* Actimax Corcell não incrementa o teor de NFA, pelo que se a paragem da fermentação for devido à falta de nitrogénio, dever-se-á incorporar conjuntamente alguns elementos nitrogenados (Actipasa; Actimax PLUS).



COMPOSIÇÃO

•Paredes celulares de levedura procedentes de uma cepa selecionada da espécie *Saccharomyces cerevisiae*. Estirpe específica selecionada, cultivada num ambiente rico em nutrientes e inativada pelo calor.

Actimax Corcell é um produto natural e não modificado geneticamente.

Uma dose de 30 g/hl de **Actimax Corcell** cede ao mosto

Nitrogénio facilmente assimilável (NFA) 1 mg/l

Nitrogénio orgânico (aminoácidos, NOPA) 0,5 mg/l

DOSE

Medida preventiva 20-40 g/hl

Medida curativa: *Paragens na fermentação* 40 g/hl

Dose máxima autorizada: 40 g/hl

MODO DE APLICAÇÃO

Dissolver 10 vezes o seu peso em mosto ou vinho e adicionar à cuba ou barril.

Remontar duas vezes para favorecer o contato entre o Actimax Corcell e o vinho.

Em paragens na fermentação alcoólica, sulfitar (2-3 g/hl) e adicionar **Actimax Corcell**. Transcorridas 24 horas, trasfegar o vinho e proceder à adição do pé de cuba da levedura devidamente preparada.

ASPETO FÍSICO

Granulado de cor bege.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 1 kg e de 10 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

EP 726 (REV.2)

Resíduo seco [%]	> 94
Carboidratos [%]	> 40
Solubilidade (em água) [%]	< 10
Pb (mg/kg)	< 2
Hg (mg/kg)	< 1
As (mg/kg)	< 3
Cd (mg/kg)	< 1
Leveduras viáveis [UFC/g]	< 10 ²
Bactérias lácticas [UFC/g]	< 10 ³
Bactérias acéticas [UFC/g]	< 10 ³
Bolores [UFC/g]	< 10 ³
<i>Salmonella</i> [UFC/25g]	Ausência
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Ausência
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Ausência
Coliformes totais [UFC/g]	< 10 ²

CONSERVAÇÃO

Manter na embalagem original num local fresco, seco e inodoro.

Uma vez aberto, deve ser utilizado o mais rapidamente possível.

Consumir de preferencia: no prazo de 3 anos após a abertura.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento (UE) 2019/934.