

Actimax Ferman Ativador de fermentação.

CARACTERÍSTICAS

Actimax FERM é um ativador de fermentação alcoólica formulado à base de fosfato e sulfato de amónio, leveduras inativas e tiamina.

A sua adição ao mosto incrementa o nitrogénio facilmente assimilável, garantindo o complemento idóneo em nitrogénio orgânico e inorgânico, melhorando substancialmente as condições ambientais para o rápido desenvolvimento das leveduras. O aumento dos níveis de NFA favorece a multiplicação das leveduras e garante a sua correta atividade durante todo o processo de fermentação.

Previne o aparecimento de defeitos sensoriais associados à carência de nutrientes, como problemas de redução: SH₂ e derivados. Diminui a produção de acidez volátil. Melhora o teor de ésteres aromáticos.

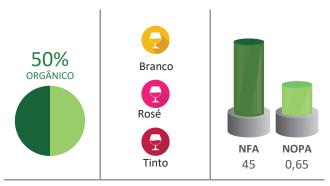
As leveduras inativas também aportam esteróis e ácidos gordos de cadeia longa, elementos de resistência das células. Também protegem as próprias leveduras fixando elementos inibidores tóxicos como ácidos gordos C8-C12, ou vestígios de pesticidas.

A tiamina é um fator de crescimento essencial, cuja presença se traduz em alta viabilidade nas fases iniciais de fermentação.

APLICAÇÃO

Actimax FERM permite:

- Fermentar sob condições difíceis tanto a baixas temperaturas, quanto em mostos com alto teor alcoólico potencial elevado ou muito clarificados.
- Evitar paragens na fermentação e fermentações lentas. Combate as paragens na fermentação.
- Absorver potenciais toxinas inibidoras da fermentação.
- Especialmente recomendável em uvas com podridão ou procedentes de vindimas tardias, onde as carências de nitrogénio são mais importantes. Útil em caso de suspeita de resíduos de pesticidas no mosto.



Tipo de nitrogénio Estilo de vinho

Incremento de NFA na dose de 30g/hl

•Leveduras inativas. Fonte de nitrogénio orgânico na forma de aminoácidos primários, de assimilação lenta.

Aportam ao mosto vitaminas (riboflavina, ácido pantoténico, ácido fólico, biotina), cofatores enzimáticos (Mg²+, Mn²+, Zn²+), lípidos e ácidos gordos de cadeia longa.

As suas paredes celulares enriquecem o teor de polissacarídeos e permitem a fixação e inativação de componentes tóxicos (resíduos de pesticidas, toxinas fúngicas, ácidos gordos de cadeia curta).

- •7 *** *** *** *** *** *** ** h

Uma dose de 30 g/hl de °		7-kU cede ao mosto		
V		•	· V7°	45 mg/l
V	•	•	'V\h°	0,652 mg/l

)\o-

Condições normais de fermentação	10-20 g/hl
Condições difíceis	20-30 g/hl
Condições normais de fermentação	30-40 g/hl
· · ·	

Nota: a dose de aplicação de **Actimax Ferm** deve estar condicionada às características nutricionais do mosto, sendo a medida tanto maior quanto mais difíceis forem as condições de fermentação.

∠Fermentação em condições normais

- -Grau alcoólico provável <12% vol.
- -Temperatura de fermentação > 20°C
- -pH > 3,6
- -NFA > 200 mg/l
- -Vindima precoce
- -Vindima saudável
- -Macerações curtas
- -Decantações suaves/utilização de burbas finas
- -Leveduras pouco exigentes em nutrientes

∠Fermentação em condições difíceis

- -Grau alcoólico provável > 14%vol
- -Temperatura de fermentação <18°C
- -pH< 3,3
- -NFA < 200 mg/L
- -Vindima tardia
- -Vindima buritizada
- -Macerações longas
- -Decantações intensas (NTU<80)
- -Cepas de levedura exigentes em nutrientes

Recomenda-se a medição prévia tanto do NFA quanto da sua fração orgânica (NOPA) do mosto.

MODO DE APLICAÇÃO

Dissolver em aproximadamente 10 vezes o seu peso em água ou mosto e adicionar à cuba garantindo uma homogeneização perfeita.

Utilizar no primeiro terço da fermentação alcoólica, quer no início da mesma, após a incorporação das leveduras, quer quando a densidade inicial do mosto desce aproximadamente 20 pontos.

Em paragens na fermentação, aplicar antes de adicionar o pé de cuba de levedura.

Os efeitos positivos do **Actimax Ferm** são multiplicados pela aplicação simultânea de oxigenação moderada.

ASPETO FÍSICO

Granulado de cor creme.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 1 kg e de 25 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS EP 654 (REV.4)

pH (1%)	6,5 - 8,5
Cinzas [%]	< 10
Humidade [%]	< 5
Contagem total [UFC/g]	< 105
Leveduras [UFC/g]	< 10 ³

CONSERVAÇÃO

Manter na embalagem original num local fresco, seco e inodere

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.