

Actimax GSH

Nutriente orgânico com alto teor de glutatona

CARACTERÍSTICAS

Actimax GSH é um nutriente orgânico para fermentação alcoólica com alto teor de glutatona para preservar a frescura e as qualidades aromáticas dos vinhos brancos e rosés.

Actimax GSH tem capacidade antioxidante, protegendo a cor e os aromas varietais (especialmente os do tipo tiólicos) em vinhos brancos e rosés. Permite a máxima expressão aromática da uva, prolongando a sua frescura e abrandando a evolução cromática na garrafa.

A glutatona, um constituinte habitual da levedura, é indispensável para a proliferação celular. *Por este motivo, as fermentações alcoólicas reforçadas na glutatona têm um benefício duplo, dado que este composto auxilia no crescimento celular, além de proteger o vinho contra oxidações precoces.*

Preparação especialmente indicada para variedades ricas em tióis voláteis (Verdejo, Sauvignon Blanc), mostos brancos muito límpidos ou sensíveis à oxidação.

Excelente resposta em vinhos com stress nutricional especial ou em situações de stress ambiental causado por leveduras, como baixas temperaturas de fermentação, teor alcoólico potencialmente elevado, mostos altamente clarificados, mostos com resíduos fungicidas ou fitossanitários.

APLICAÇÃO

Nutriente de excelente **poder redutor natural**. Mantém as qualidades aromáticas dos vinhos brancos e rosés, protegendo-os da oxidação.

- No início ou nas primeiras etapas da fermentação alcoólica, para equilibrar o teor de nitrogénio orgânico do mosto.

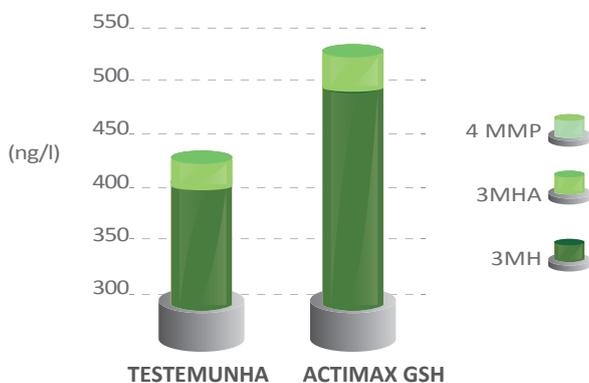
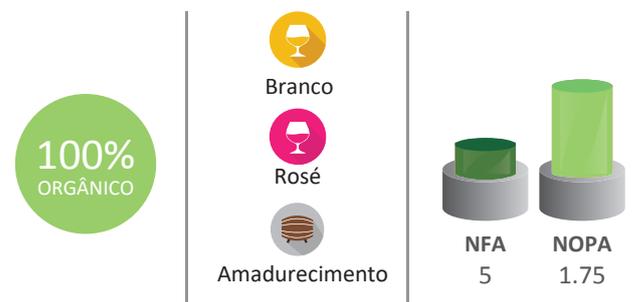


GRÁFICO 1: Conteúdo de tióis voláteis varietais (4MMP, 3MHA e 3MH) após FA. Teste realizado sobre Sauvignon Blanc, 2016 (Chambre D'Agriculture Gironde). O vinho fermentado com **Actimax GSH** (30g/hl) apresenta um incremento de 22% nos tióis voláteis varietais, em relação ao testigo.



Tipo de nitrogénio: 100% ORGÂNICO

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

O incremento da concentração de glutatona nos vinhos brancos e rosés protege e potencia o carácter varietal, além de preservar a cor. Em variedades ricas em tióis voláteis, como Sauvignon Blanc e Verdejo, as características próprias da variedade são potenciadas.

COMPOSIÇÃO

• **Leveduras inativas (*Saccharomyces cerevisiae*)**. Estirpe específica selecionada, cultivada num ambiente rico em nutrientes e inativada pelo calor. **Actimax GSH** Constitui uma importante fonte de **nitrogénio orgânico na forma de glutatona e aminoácidos primários, de assimilação lenta. Corrige** as carências de nitrogénio do mosto sem o risco de aumento da temperatura ou desvios sensoriais.

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

Nitrogénio facilmente assimilável (NFA)	5 mg/l
Nitrogénio orgânico (aminoácidos, NOPA)	1,75 mg/l

DOSE

Condições normais de fermentação	10-20 g/hl
----------------------------------	------------

Condições difíceis	20-30 g/hl
--------------------	------------

Recomenda-se aportar uma fonte adicional de nitrogénio inorgânico.

Nota: a dose de aplicação de **Actimax GSH** 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 burritzada
- 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 10 vezes o seu peso em mosto ou água e adicionar à cuba durante o acondicionamento, garantindo uma homogeneização perfeita.

ASPETO FÍSICO

Granulado de cor creme.

APRESENTAÇÃO

Recipiente de 1 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS EP 728 (REV.2)

Nitrogénio total (%)	<10
Humidade (%)	<7
Pb (mg/kg)	<2
Hg (mg/kg)	<1
As (mg/kg)	<3
Cd (mg/kg)	<1
Leveduras viáveis (UFC/g)	<10 ²
Mofos (UFC/g)	<10 ³
Bactérias lácticas (UFC/g)	<10 ³
Bactérias acéticas (UFC/g)	<10 ³
<i>Salmonella</i> (UFC/25g)	Ausencia
<i>E. coli</i> (UFC/g)	Ausencia
<i>Staphilococos</i> (UFC/g)	Ausencia
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.