

# Actimax GSH

Nutriente orgánico con elevado contenido en glutatión.

### CARACTERÍSTICAS

**Actimax GSH** es un nutriente orgánico para fermentación alcohólica con un elevado contenido en glutatión para preservar la frescura y cualidades aromáticas de vinos blancos y rosados.

**Actimax GSH** tiene capacidad antioxidante, protegiendo el color y los aromas varietales (especialmente los de tipo tiólico) en vinos blancos y rosados. Permite la máxima expresión aromática de la uva, prolongado su frescura y ralentizando su evolución cromática en botella.

El glutatión, constituyente habitual de la levadura, es indispensable para la proliferación celular. *Por ello, las fermentaciones alcohólicas reforzadas en glutatión se benefician por partida doble, ya que este compuesto ayuda al crecimiento celular, además de proteger al vino frente a oxidaciones tempranas.*

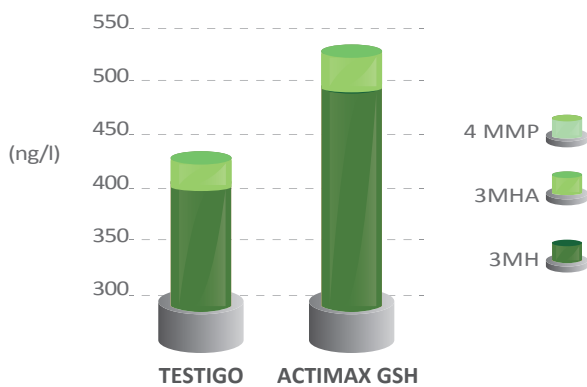
Preparación especialmente indicada para variedades ricas en tioles volátiles (Verdejo, Sauvignon Blanc), mostos blancos muy desfangados o sensibles a la oxidación.

Excelente respuesta en vinos con especial estrés nutricional ó en situaciones de estrés ambiental por parte de la levadura como bajas temperaturas de fermentación, grado alcohólico potencialmente elevado, mostos muy clarificados, mostos con residuos fungicidas ó fitosanitarios.

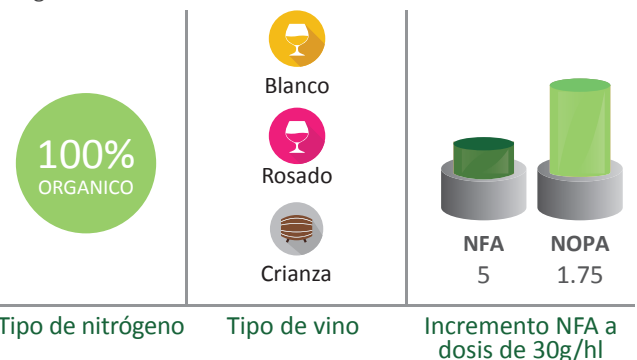
### APLICACIÓN

Nutriente de excelente poder reductor natural. Mantiene las cualidades aromáticas de vinos blancos y rosados, protegiéndolos de la oxidación.

- Al inicio o en las primeras etapas de la fermentación alcohólica, para equilibrar el contenido en nitrógeno orgánico del mosto.



GRÁFICA 1: Contenido en tioles volátiles varietales (4MMP, 3MHA y 3MH) tras FA. Ensayo realizado sobre Sauvignon Blanc, 2016 (Chambre D'Agriculture Gironde). El vino fermentado con **Actimax GSH** (30g/hl) presenta un incremento del 22% en tioles volátiles varietales, con respecto al testigo.



### CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

El incremento de la concentración de glutatión en vinos blancos y rosados protege y potencia el carácter varietal, además de preservar el color. En variedades ricas en tioles volátiles como Sauvignon Blanc y Verdejo se potencia las características propias de la variedad.

### COMPOSICIÓN

• **Levaduras inactiva** (*Saccharomyces cerevisiae*). Cepa específica seleccionada, crecida en medio rico en nutrientes e inactivada por calor. **Actimax GSH** Constituye una importante fuente de nitrógeno orgánico en forma de glutatión y aminoácidos primarios, de asimilación lenta. Corrige las carencias nitrogenadas del mosto sin riesgos de subida de temperatura ni desviaciones sensoriales.

Una dosis de 30 g/hl de **Actimax GSH** cede al mosto:

|                                       |           |
|---------------------------------------|-----------|
| Nitrógeno fácilmente asimilable (NFA) | 5 mg/l    |
| Nitógeno orgánico (aminoácidos, NOPA) | 1,75 mg/l |

### DOSIS

|                                      |            |
|--------------------------------------|------------|
| Condiciones normales de fermentación | 10-20 g/hl |
| Condiciones difíciles                | 20-30 g/hl |

*Se recomienda aportar una fuente adicional de nitrógeno inorgánico.*

Nota: la dosis de empleo de **Actimax GSH** debe estar condicionada a las características nutricionales del mosto, siendo mayor la medida cuanto más difíciles sean las condiciones de fermentación.

#### ↘ Fermentación en condiciones normales

- Grado alcohólico probable <12% vol
- Temperatura de fermentación > 20°C
- pH > 3,6
- NFA > 200 mg/l
- Vendimia temprana
- Vendimia sana
- Maceraciones cortas
- Desfangados suaves/utilización de burbas finas
- Levaduras poco exigentes en nutrientes

#### ↘ Fermentación en condiciones difíciles

- Grado alcohólico probable > 14%vol
- Temperatura de fermentación <18°C
- pH < 3,3
- NFA < 200 mg/L
- Vendimia tardía
- Vendimia botritizada
- Maceraciones largas
- Desfangados intensos (NTU<80)
- Cepas de levadura exigentes en nutrientes

Se recomienda la medida previa del NFA así como de su fracción orgánica (NOPA) del mosto.

### MODO DE EMPLEO

Disolver 10 veces su peso en mosto o agua y añadir al depósito durante el encubado, asegurando su perfecta homogeneización.

### ASPECTO FÍSICO

Granulado de color crema.

### PRESENTACIÓN

Envase de 1 kg.

### PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS EP 728 (REV.2)

|                              |                  |
|------------------------------|------------------|
| Nitrógeno total (%)          | <10              |
| Humedad (%)                  | <7               |
| Pb (mg/kg)                   | <2               |
| Hg (mg/kg)                   | <1               |
| As (mg/kg)                   | <3               |
| Cd (mg/kg)                   | <1               |
| Levaduras viables (UFC/g)    | <10 <sup>2</sup> |
| Mohos (UFC/g)                | <10 <sup>3</sup> |
| Bacterias lácticas (UFC/g)   | <10 <sup>3</sup> |
| Bacterias acéticas (UFC/g)   | <10 <sup>3</sup> |
| <i>Salmonella</i> (UFC/25g)  | Ausencia         |
| <i>E. coli</i> (UFC/g)       | Ausencia         |
| <i>Staphilococos</i> (UFC/g) | Ausencia         |
| Coliformes totales (UFC/g)   | <10 <sup>2</sup> |

### CONSERVACIÓN

Conservar en el embalaje de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 3 años a partir del envasado.

### RGSEAA: 31.00391/CR

*Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934.*