

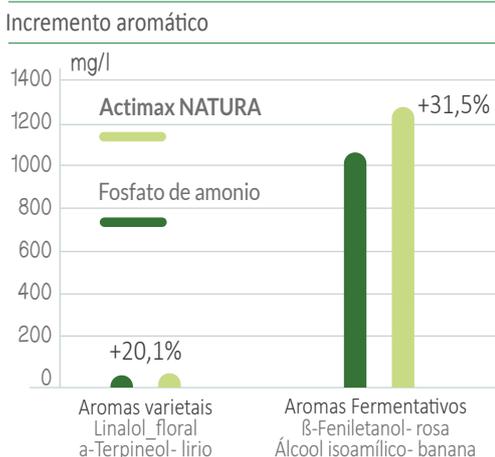
# Actimax NATURA

Ativador orgânico para fermentação alcoólica.  
Expressão varietal máxima.  
Liberación activa de aminoácidos.

**ENSAIO SOBRE INCREMENTO AROMÁTICO:** Estudo realizado na vindima de 2012 na Rioja em Viura. Comparação entre o perfil aromático de uma elaboração com nutrição orgânica rica em aminoácidos (Actimax NATURA) e outra somente com adição de DAP. Incremento na fração aromática em 30 %.

Variación de alguns compostos aromáticos	DAP	Actimax NATURA
 <b>LINALOL</b> (floral, mentolada)	6	6,8
 <b>β-CITRONELOL</b> (cítricos)	1,4	3,1
 <b>ACETATO DE LINALOL</b> (floral, lavanda)	2	3,6
 <b>BUTIRATO DE ETILO</b> (ananás)	0,39	0,43
 <b>ALCOHOL ISOAMÍLICO</b> (plátano, mazapán)	132	146
 <b>DECANOATO DE ETILO</b> (floral)	0,50	0,55

Concentração de diferentes compostos em cada uma das amostras em µg/l.



## CARACTERÍSTICAS

**Actimax NATURA** é um nutriente orgânico para a fermentação alcoólica da uva e do mosto. Constitui uma fonte muito rica em nitrogénio orgânico (aminoácidos livres).

O nitrogénio orgânico, constituído por aminoácidos, é reduzido na maioria dos processos de fermentação alcoólica.

**Actimax NATURA** oferece uma contribuição equilibrada de aminoácidos e vitaminas na fase inicial da fermentação, reduzindo o aparecimento de problemas na sua fase final. A disponibilidade de aminoácidos permite uma síntese adequada das enzimas responsáveis pela revelação de precursores varietais (glicosidasas, liases). Além disso, limita a produção de sulfureto de hidrogénio e, portanto, evita a criação de defeitos de redução. A correção do NFA com este preparado não apresenta riscos de aumento da temperatura nem de desvios sensoriais.

Fornece aminoácidos para a criação de proteínas de transporte e enzimas. Assegura o conteúdo de nitrogénio facilmente assimilável (NFA), evitando assim a necessidade da utilização de sais de amónio.

Este nutriente de fermentação alcoólica é o resultado das investigações realizadas no âmbito do Projeto CENIT-DEMETER (2008-2011). Estratégia e métodos vitícolas e enológicos face às alterações climáticas. A aplicação de novas tecnologias que melhorem a eficiência dos processos resultantes, inseridas nas áreas específicas de trabalho desenvolvidas com a Universidade Rovira i Virgili e do Conselho Superior de Investigações Científicas (CSIC).



## EFFECTO SENSORIAL DE LA NUTRICIÓN ORGÁNICA

### Adición de aromas varietais.

Los aminoácidos acentúan la complejidad aromática incrementando los registros varietales. Una buena nutrición nitrogenada redundará en la óptima actuación de las enzimas (proteínas) responsables de la liberación de precursores aromáticos presentes en la uva β-glicosidasas y β-Liasas.

### Formação de aromas fermentativos.

Os aminoácidos são a base dos compostos voláteis produzidos pelas leveduras. Um terço dos álcoois superiores é produzido durante o início da fermentação alcoólica dos aminoácidos. Posteriormente, e na presença de etanol, são produzidos ésteres frutados com uma influência muito positiva no vinho.

Evitar aromas de reducción.

## APLICACIÓN

É aplicado antes do início da fermentação alcoólica, antes ou durante a aplicação da estirpe de levedura. A aplicação destes nutrientes estimula as populações de levedura em qualquer preparado, o que demonstra as suas capacidades qualitativas. É particularmente aconselhável:

- Em produções de variedades de tinto, com um teor alcoólico provável elevado e uvas demasiado maduras.
- Mostos destinados à produção de vinhos brancos e rosés, a baixa temperatura.
- Mostos de variedades brancas, muito claros.
- Em qualquer tipo de produção para otimizar as características da estirpe da levedura utilizada.
- Aprimorar a expressão varietal em vinhos brancos, rosés e tintos.

## COMPOSIÇÃO

• Levedura de autólise completa (*Saccharomyces cerevisiae*). É uma estirpe específica selecionada, cultivada num meio rico em nutrientes. Trata-se de uma importante fonte de aminoácidos primários, de assimilação lenta. É inativada termicamente e totalmente autolisada, para a maior disponibilidade dos recursos nitrogenados. Trata-se de um produto natural e não modificado geneticamente.

Uma dose de 30 g/hl de Actimax NATURA fornece ao mosto:	
Nitrogénio facilmente assimilável (NFA)	44 mg/l
Nitrogénio orgânico (aminoácidos, NOPA)	40 mg/l

## DOSE

20-30 g/hl

Dose máxima autorizada: 40 g/hl

Em condições difíceis, recomenda-se o fornecimento de uma fonte adicional de nitrogénio.

### ↘ Fermentação em condições normais

- Teor alcoólico provável <12% vol
- Temperatura de fermentação > 20°C
- pH > 3,6
- NFA > 200 mg/l
- Vindima precoce
- Vindima saudável
- Macerações curtas
- Decantados suaves/utilização de borras finas
- Levedura pouco exigente em nutrientes

### ↘ Fermentação em condições difíceis

- Teor alcoólico provável > 14% vol
- Temperatura de fermentação <18°C
- pH < 3,3
- NFA < 200 mg/l
- Vindima tardia
- Vindima botritizada
- Macerações longas
- Decantados intensos (NTU < 80)
- Estirpes de levedura exigentes em nutrientes

Recomenda-se a medida anterior do NFA, bem como a sua fração orgânica (NOPA) do mosto.

## MODO DE UTILIZAÇÃO

Dissolver 10 vezes o seu peso em mosto ou água e acrescentar ao depósito durante a incubação, assegurando a sua perfeita homogeneização.

Aplica-se preferencialmente antes do início da fermentação alcoólica.

## ASPETO FÍSICO

Granulado fino de cor amarelada.

## APRESENTAÇÃO

Recipiente de 1 e 10 kg.

## PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS EP 842 (REV.2)

Nitrogénio total [%]	< 12
Humidade [%]	< 7
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1
Leveduras viáveis [UFC/g]	< 10 <sup>2</sup>
Bolores [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/g]	Ausência
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Ausência
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Ausência
Coliformes totais [UFC/g]	< 10 <sup>2</sup>

## CONSERVAÇÃO

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.