

Actimax Pro

Ativador de Fermentação

FUNCIONALIDADES

O Actimax PRO é um ativador para a modulação do pH na fermentação alcoólica, bem como um aumento significativo dos bioativos essenciais para o seu desenvolvimento adequado.

A sua adição ao mosto aumenta significativamente o azoto facilmente assimilável (aproximadamente 80 mg/L numa dose de 40 g/hL), garantindo o complemento ideal em azoto orgânico e inorgânico e melhorando significativamente as condições do meio para o rápido desenvolvimento das leveduras. O aumento dos níveis de NFA favorece a multiplicação das leveduras e assegura a sua correta atividade ao longo de todo o processo de fermentação.

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

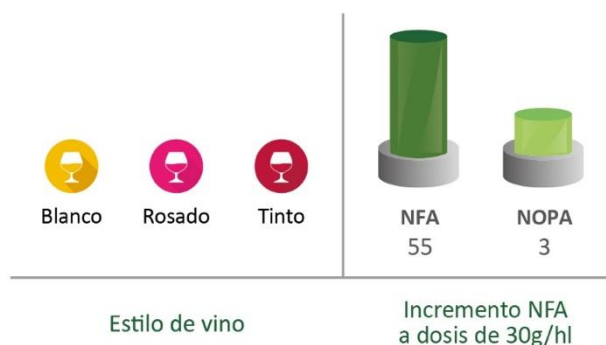
As paredes celulares também fornecem esteróis e ácidos gordos de cadeia longa, elementos de resistência nas células. Também protegem as próprias leveduras ao fixar elementos inibitórios tóxicos, como ácidos gordos C8-C12 ou resíduos de pesticidas.

A tiamina é um fator essencial de crescimento, cuja presença se traduz numa elevada viabilidade nas fases iniciais da fermentação.

APLICAÇÃO

O Actimax PRO permite:

- Fermentar em condições difíceis tanto a baixas temperaturas como em mostos de alta potência alcoólica ou muito clarificados.
- Evitar paragens de fermentação e fermentações mais lentas. Combate as paragens de fermentação.
- Absorver potenciais toxinas inibidoras da fermentação.
- Especialmente recomendado em uvas com podridão ou de colheitas tardias, onde as deficiências de azoto são mais importantes. Útil em caso de suspeitas de resíduos de pesticidas no mosto.
- Controlo do pH nos mostos sem reduzir a sua acidez.



COMPOSIÇÃO

- Paredes celulares de leveduras de uma estirpe selecionada da espécie *Saccharomyces cerevisiae*. Estirpe específica selecionada, cultivada em meio rico em nutrientes e inativada pelo calor.
- Fosfato de biamónio e sulfato de amónio. São a fonte de azoto inorgânico, que é rapidamente assimilado. Permite a síntese de aminoácidos e proteínas.
- Tiamina (vitamina B1). Ativador de crescimento celular, útil nas fases iniciais da fermentação, quando há oxigénio dissolvido no mosto. Coenzima fundamental na descarboxilação dos cetoácidos, limita a produção de ácido pirúvico e acetaldeído.

Uma dose de 30 g/hl de Actimax PRO dá rendimento ao mosto:

Azoto facilmente assimilável (NFA): 55 mg/l

Azoto orgânico (aminoácidos, NOPA): 3 mg/l

DOSAGEM

Dosagem: 20-30 g/hl.

Dose máxima autorizada: 60 g/hl

Nota: a dose de utilização de Actimax PRO deve ser condicionada às características nutricionais do mosto; quanto maior for a medida, mais difíceis são as condições de fermentação.

Fermentação em condições normais:

- Provável teor alcoólico <12% vol
- Temperatura de fermentação > 20°C
- pH > 3,6
- NFA > 200 mg/l
- Colheita precoce
- Colheita saudável
- Macerações curtas
- Tráfega/uso suave de borras finas
- Leveduras que não exigem muito nutrientes

Fermentação em condições difíceis:

- Provável teor alcoólico > 14%vol
- Temperatura de fermentação <18°C
- pH < 3,3
- NFA < 200 mg/l
- Colheita tardia
- Colheita botritizada
- Macerações longas
- Tráfega intensa (<80)
- Estirpes de levedura densa em nutrientes

Recomenda-se a medição prévia do NFA, bem como da sua fração orgânica (NOPA) do mosto.

APARÊNCIA FÍSICA

Grânulos de cor creme.

APRESENTAÇÃO

Recipiente de 20 kg.

COMO USAR

1. Dissolva em aproximadamente 10 vezes o seu peso em água ou mosto e adicione ao tanque para garantir uma homogeneização perfeita.
2. Utilização no primeiro terço da fermentação alcoólica, seja no início, após a incorporação das leveduras, ou quando a densidade inicial do mosto diminuiu aproximadamente 20 pontos.

Quando a fermentação parar, aplique antes de adicionar o tanque de levedura.

Os efeitos positivos do Actimax PRO multiplicam-se pela aplicação simultânea de oxigenação moderada.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

EP 1018

(REV.0)

| | | | |
|--------------|-------|--------------|-----|
| pH | 7 - 9 | Como [mg/kg] | < 3 |
| Cinzas [%] | < 10 | PB [mg/kg] | < 2 |
| Humidade [%] | < 5 | Hg [mg/kg] | < 1 |

CONSERVAÇÃO

Guarde no recipiente original, num local fresco e seco, livre de odores.

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

Preferido antes: dentro de 3 anos após a embalagem.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto em conformidade com o Codex e Regulamento Enológico Internacional (UE) 2022/68