

Actimax XL

Ativador complexo para fermentação em grandes volumes.

CARACTERÍSTICAS

Actimax XL é um ativador de fermentação alcoólica formulado para fermentações ideais em cubas de grande capacidade. Incorpora celulose para melhorar a dispersão celular e a compactação das borras.

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, encurtando a fase de latência e garantindo a prevalência da cepa inoculada contra a população indígena.

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.

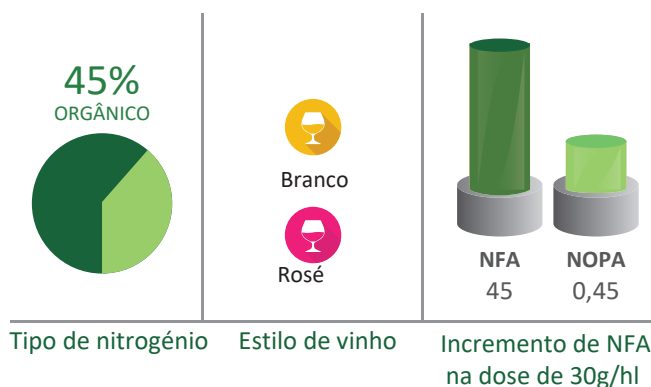
As leveduras inativas também aportam esteróis e ácidos gordos de cadeia longa, elementos de resistência das células. Também protegem as próprias leveduras fixando elementos inibidores tóxicos como ácidos gordos C₈-C₁₂, ou vestígios de pesticidas.

O aporte de nitrogénio amoniacal com **Actimax XL** é realizado exclusivamente na forma de fosfato de amónio.

APLICAÇÃO

Actimax XL foi concebido para garantir a máxima eficácia nutricional em recipientes de grande volume.

- Proporciona **suporte celular durante a fermentação**, fermentações mais homogêneas e regulares.
- **Grande capacidade de absorção de compostos tóxicos** de toda a índole (pesticidas, toxinas fúngicas) e ácidos gordos de cadeia curta gerados em fermentações com pouca ou nenhuma aeração.
- Ao regular a cinética fermentativa e aportar elementos em carência, indispensáveis nas fermentações de grande volume, (ácidos gordos de cadeia longa, ergosterol), previne e combate as paragens na fermentação, bem como as fermentações lentas.



COMPOSIÇÃO

• **Leveduras inativas.** Fonte de nitrogénio orgânico na forma de aminoácidos primários, de assimilação lenta. Aportam ao mosto vitaminas, cofatores enzimáticos (Mg^{2+} , Mn^{2+} , Zn^{2+}), 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).

• **Fosfato diamónico.** Constitui a fonte de nitrogénio inorgânico de rápida assimilação. Permite a síntese de aminoácidos e proteínas.

• **Celulose:** Atua como suporte inerte das leveduras e potente adsorvente de toxinas.

Melhora a dispersão celular durante a fermentação e auxilia na limpeza e trasfega do vinho novo, por contribuir para a compactação das borras.

Actimax XL não inclui a tiamina, dado que não é considerado eficaz na produção de grandes volumes, por favorecer mais a microbiota contaminante do que as leveduras fermentativas.

Uma dose de 30 g/hl de Actimax XL cede ao mosto	
Nitrogénio facilmente assimilável (NFA)	45 mg/l
Nitrogénio orgânico (aminoácidos, NOPA)	0,456 mg/l

DOSE

Condições normais de fermentação	10-20 g/hl
Condições difíceis	20-30 g/hl
Utilização curativa: paragens na fermentação	30-40 g/hl

Dose máxima autorizada: 1,75 g/l

Nota: a dose de aplicação de **Actimax XL** 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

↘

- Grado alcohólico probable > 14%vol
- Temperatura de fermentación <18°C
- pH < 3,3
- NFA < 200 mg/l
- Vendimia tardía

- Maceraciones largas
- Desfangados intensos (NTU<80)
- Cepas de levadura exigentes en nutrientes

Se recomienda la medida previa del NFA del 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.

No caso de vindimas escalonadas, incorporar a parte proporcional a cada viagem de vindima.

ASPETO FÍSICO

Granulado de cor bege.

APRESENTAÇÃO

Recipiente de 20 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

	EP 133 (REV.0)
pH (1%)	7,5-8,5
Cinzas [%]	10-20
Humidade [%]	< 10
Contagem total [UFC/g]	< 10 ⁵
Leveduras [UFC/g]	< 10 ³

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.