

# Actimax FLOW

Ativador 100% orgânico para fornecimento fracionado de aminoácidos

## CARACTERÍSTICAS

Actimax FLOW é um nutriente orgânico que fornece fatores essenciais para a levedura de forma equilibrada. A base nutricional da levedura concentra-se em nutrientes primários e secundários que favorecem não só o desenvolvimento das populações de leveduras, mas também a sua vitalidade e viabilidade.

| Nutrientes primários   | Fontes de azoto        | Base metabólica da levedura |
|------------------------|------------------------|-----------------------------|
| Nutrientes secundários | Vitaminas e cofatores  | Cofatores essenciais        |
|                        | Minerais               | Engrenagens Metabólicas     |
|                        | Fatores de crescimento | Proteção e resistência      |

A aplicação de **Actimax FLOW** aumenta o teor de NFA em quantidade ideal para garantir uma população adequada de leveduras sem a necessidade de fornecer sais de amônio adicionais que desencadeiam NCR (Nitrogen Catabolic Repression). A sua assimilação e armazenamento permite que a levedura seja consumida gradualmente, permanecendo como reserva de azoto até ao final da fermentação alcoólica.

A sua formulação permite a libertação progressiva de aminoácidos, que favorecem o fortalecimento das gerações seguintes de leveduras, garantindo um processo de fermentação mais eficiente e equilibrado.

Além disso, **Actimax FLOW** fornece aminoácidos primários fundamentais para a síntese de proteínas de transporte e enzimas essenciais envolvidas na formação e revelação de aromas.

## Benefícios da Nutrição Orgânica

- Evolução controlada da cinética fermentativa.
- Limitação da produção de aromas a uma redução de origem química e metabólica.
- Contribuição de corpos azotados para a síntese de enzimas essenciais responsáveis por aromas.

## APLICAÇÃO

Use antes do início da fermentação alcoólica, sendo especialmente recomendado em água de re-hidratação para promover o fornecimento fracionado de aminoácidos.

- Mostos com requisitos médios de NFA
- Elaboração de variedades tintas com provável elevado teor alcoólico.
- Mosto destinado à produção a baixa temperatura de vinhos brancos e vinhos rosados.

- Mosto de castas brancas muito clarificado.
- Em qualquer tipo de preparação para otimizar as características da estirpe de levedura utilizada.
- Potenciar a expressão varietal em vinhos brancos, rosés e tintos.

## COMPOSIÇÃO

Combinação de leveduras inativas e leveduras totalmente autolisadas (*Saccharomyces cerevisiae*).

Uma dose de 30 g/hl de **Actimax FLOW** produz mosto:

**Azoto de fácil assimilação (NFA):** 28 mg/l

**Azoto orgânico (NOPA):** 18 mg/l

## DOSE

Dose recomendada: 20-30 g/hl

## COMO UTILIZAR

Dissolva 10 vezes o seu peso em água e adicione à água de re-hidratação de levedura depois de adicioná-los.

Dissolva 10 vezes o seu peso em mosto ou água adicionando ao depósito durante o enchimento, garantindo a sua perfeita homogeneização. Idealmente, é usado antes do início da fermentação alcoólica ou da adição de LSA.

## Precauções de Trabalho

Uma vez dissolvido, o produto deve ser utilizado no dia da sua preparação.

## PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

EP 1017 (REV.0)

|                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| Azoto total [%]           | < 10              |
| Humidade [%]              | < 7               |
| Como [mg/kg]              | < 3               |
| Pb [mg/kg]                | < 2               |
| Hg [mg/kg]                | < 1               |
| Cd [mg/kg]                | < 1               |
| Leveduras viáveis [UFC/g] | < 10 <sup>2</sup> |

|                                      |                   |
|--------------------------------------|-------------------|
| Bolores [CFU/g]                      | < 10 <sup>3</sup> |
| Bactérias lácticas [UFC/g]           | < 10 <sup>3</sup> |
| Bactérias acéticas [UFC/g]           | < 10 <sup>3</sup> |
| <i>Salmonelas</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> |

## APARÊNCIA FÍSICA

Pó de cor creme.

## APRESENTAÇÃO

Embalagens de 1 e 10 kg.

## CONSERVAÇÃO

Conservar no recipiente de origem, em local fresco e seco.

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

Consumir de preferência antes de: no prazo de 3 anos após a embalagem.

### **RGSEAA: 31.00391/CR**

*Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento (UE) 2024/3085*