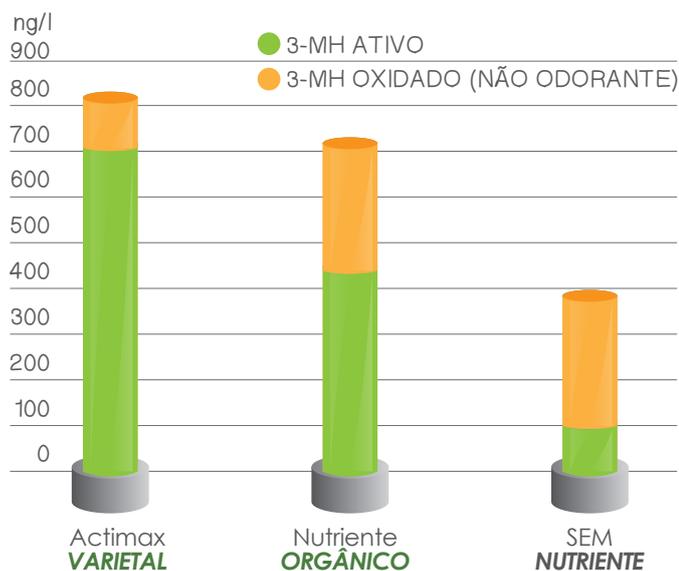
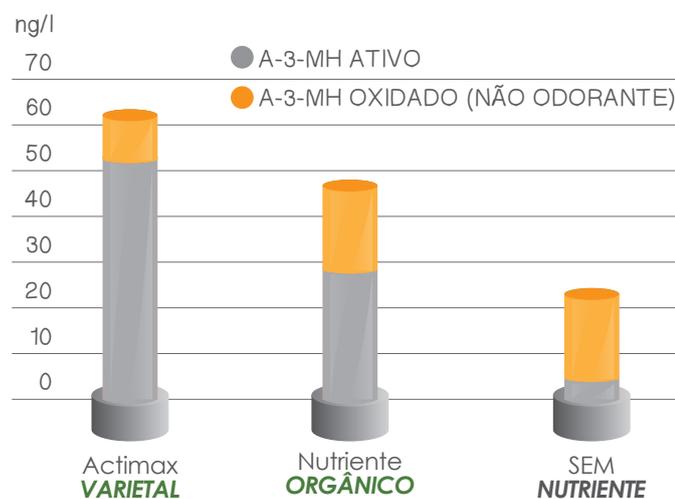


Actimax VARIETAL

Ativador orgânico para fermentação alcoólica.
Expressão varietal máxima.
Libertação e proteção de precursores aromáticos.



Conteúdo em aromas tiólicos (3 MH e A3MH) após a utilização em fermentação de três estratégias nutricionais em mosto branco da variedade Verdejo. Vindima 2017



A utilização de fontes de azoto de tipo orgânico promove a libertação de aromas. O seu efeito combinado com elementos antioxidantes (Actimax Varietal) preserva a fração ativa e limita a oxidação de aromas.

CARACTERÍSTICAS

1. Libertação de precursores varietais para a sua contribuição concentrada de azoto orgânico. Garante conteúdo em NFA, evitando a utilização de sais de amónio. Fornece aminoácidos para a criação de enzimas e proteínas de transporte.
2. Efeito antioxidante, previne a oxidação e protege a fração aromática livre.
3. Sequestrante de metais, evita oxidações diretas e atrasa a evolução aromática e fenólica

Nutriente orgânico equilibrado para fermentação alcoólica de uva e mosto. Indicado para expressar o potencial varietal de uvas brancas e tintas e proteger a sua evolução no tempo. É uma fonte rica de aminoácidos.

O azoto orgânico, constituído por aminoácidos, é deficitário na maior parte dos processos de fermentação alcoólica. Este nutriente proporciona um fornecimento equilibrado de aminoácidos e vitaminas na fase inicial de fermentação, reduzindo o aparecimento de problemas na sua fase final. A disponibilidade de aminoácidos otimiza a qualidade organoléptica dos vinhos e permite a génese de enzimas responsáveis pela libertação de precursores aromáticos. Além disso, limita a produção de sulfeto de hidrogénio e, portanto, evita a criação de defeitos de redução. A correção do NFA, com este preparado, não apresenta o risco de aumento da temperatura ou de desvios sensoriais.

Capacidade antioxidante natural elevada, devido ao efeito duplo proporcionado pelo seu elevado conteúdo de glutatião reduzida e a capacidade sequestrante de metais. Consequentemente protegem-se os aromas libertados e atrasa a sua evolução no tempo.

Este nutriente de fermentação alcoólica é o resultado dos estudos levados a cabo no âmbito do *Projeto NUTRIAROMA Nutrição azotada e respetiva influência na libertação de aromas varietais tiólicos por leveduras*, que contou com o apoio financeiro da União Europeia através dos fundos FEDER e do CDTI (Ministério da Indústria) (85% UE Cofinanciamento). O objetivo do projeto é obter uma perspetiva alargada da forma que pode afetar a nutrição azotada na libertação de aromas varietais, através da atividade enzimática das leveduras responsáveis pela revelação de precursores aromáticos do vinho durante a fermentação.



APLICAÇÃO

É utilizado antes de iniciar a fermentação alcoólica, antes ou durante a aplicação da levedura. A aplicação deste nutriente estimula as populações de levedura, em qualquer preparação, o que demonstra as suas capacidades qualitativas. Recomendamos, em especial:

- Para melhorar o carácter varietal em vinhos de variedades brancas e tintas.
- Expressar as características aromáticas de variedades de perfil tiólico (Sauvignon Blanc, Verdejo) ou terpeno (Moscatel, Chardonnay, Alvarinho).
- Marcar as características de frutos vermelhos ou pretos em variedades tintas (Tempranillo, Garnacha, Monastrell, Merlot, Cabernet Sauvignon).
- Em uvas com carência de azoto assimilável, grau alcoólico elevado provável e uva sobremadura.
- Em mostos destinados à produção de vinhos brancos e rosés a baixa temperatura.
- Em mostos de variedades brancas altamente clarificados.
- Devido ao seu efeito de proteção da oxidação, é recomendado em produções de vinhos brancos e tintos de guarda nos quais se pretenda proteger o carácter varietal, atrasando a evolução da fração aromática e da cor.

COMPOSIÇÃO

Leveduras de autólise completa (*Saccharomyces cerevisiae*), variedade específica selecionada, desenvolvida em meio rico em nutrientes. Fonte importante de aminoácidos primários, de assimilação lenta. Inativada termicamente e totalmente autolisada, para uma maior disponibilidade dos recursos nitrogenados. Elevado conteúdo de glutatião ativa (no estado reduzido). Contém PVP/PVI.

Trata-se de um produto natural e não modificado geneticamente.

| | |
|--|---------|
| Uma dose de 30 g/hl de Actimax VARIETAL fornece ao mosto | |
| Azoto facilmente assimilável (NFA) | 31 mg/l |
| Azoto orgânico (aminoácidos, NOPA) | 25 mg/l |

DOSE

Mosto/uva: **20-40 g/hl**

Dose máxima autorizada: 42.1 g/hl

Em condições difíceis, recomendamos usar também uma fonte adicional de azoto.

Recomendamos a medida prévia 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 adicionar ao depósito durante o acondicionamento em cubas, garantindo a sua perfeita uniformização.

Idealmente, utilizar antes do início da fermentação.

ASPETO FÍSICO

Pó amarelado.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 1 Kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

| | |
|-------------------------------|------------------|
| pH | 4.7-6.7 |
| Cinzas [%] | <1 |
| Humidade [%] | <7 |
| Microrganismos totais [UFC/g] | <10 ⁵ |
| Leveduras [UFC/g] | <10 ³ |

CONSERVAÇÃO

Conservar na embalagem original em local fresco, seco e isento de odores.

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

Data de validade: 3 anos após a data em que foi embalado

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto nos termos do Codex Enológico Internacional e o Regulamento CE 606/2009.