

# Actimax VIT

Aporte equilibrado de aminoácidos, vitaminas y minerales

## CARACTERÍSTICAS

**Actimax Vit** es un activador de fermentación exclusivamente a base de nitrógeno orgánico y vitaminas.

En fermentación alcohólica, las levaduras inactivas constituyen una **importante fuente de aminoácidos primarios**, de asimilación lenta. Corrige las carencias nitrogenadas del mosto sin riesgos de subida de temperatura ni desviaciones sensoriales.

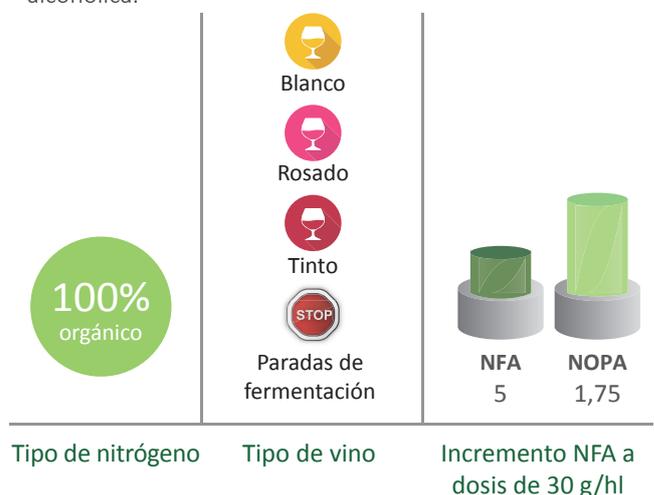
El aporte de **Actimax Vit** supone un **aporte equilibrado en vitaminas y minerales**, cofactores metabólicos de levaduras y bacterias lácticas.

Las paredes celulares de las levaduras inactivas incrementan el contenido en polisacáridos. También son un excelente adsorbente de sustancias tóxicas.

## APLICACIÓN

Puede emplearse:

- Al inicio o durante la fermentación alcohólica, para equilibrar el contenido en nitrógeno orgánico del mosto.
- Antes de la fermentación maloláctica, para estimular su desarrollo. Los aminoácidos son la única fuente de nitrógeno asimilable por las bacterias lácticas.
- En casos de paradas o ralentizaciones de la fermentación alcohólica.



Vitaminas [mg/100g]	
Vit. B1 (Tiamina)	13
Vit. B2 (Riboflavina)	4
Vit. B3 (Niacina)	45
Vit. B5 (Ácido pantoténico)	10
Vit. B6 (Piridoxina)	4
Vit. B8 (Biotina)	0,1
Vit. B9 (Ácido fólico)	2
Vit B12 (cobalamina)	0,02

Minerales [mg/100g]	
Sodio	200
Calcio	800
Hierro	10
Zinc	3,5
Fosforo	1500
Potasio	1600
Magnesio	200
Cobre	3,5
Manganeso	0,5

## COMPOSICIÓN

• Levaduras inactivas (*Saccharomyces cerevisiae*). Cepa específica seleccionada, crecida en medio rico en nutrientes e inactivada por calor.

**Actimax Vit** es un producto natural y no modificado genéticamente.

Una dosis de 30 g/hl de **Actimax Vit** cede al mosto

Nitrógeno fácilmente asimilable (NFA)	» 5 mg /l
Nitógeno orgánico (aminoácidos, NOPA)	» 1,75 mg/l

### DOSIS

**Condiciones normales de fermentación** 10-20 g/hl

**Condiciones difíciles**  
*Se recomienda aportar una fuente adicional de nitrógeno inorgánico* 20-30 g/hl

**Uso curativo:** paradas de fermentación. 30-40 g/hl

Nota: la dosis de empleo de **Actimax Vit** debe estar condicionada a las características nutricionales del mosto, siendo mayor la medida cuanto más difíciles sean las condiciones de fermentación.

#### ↘ Fermentación en condiciones normales

- Grado alcohólico probable <12% vol
- Temperatura de fermentación > 20°C
- pH > 3,6
- NFA > 200 mg/l
- Vendimia temprana
- Vendimia sana
- Maceraciones cortas
- Desfangados suaves/utilización de burbas finas
- Levaduras poco exigentes en nutrientes

#### ↘ Fermentación en condiciones difíciles

- Grado alcohólico probable > 14%vol
- Temperatura de fermentación <18°C
- pH < 3,3
- NFA < 200 mg/l
- Vendimia tardía
- Vendimia botritizada
- Maceraciones largas
- Desfangados intensos (NTU<80)
- Cepas de levadura exigentes en nutrientes

Se recomienda la medida previa del NFA así como de su fracción orgánica (NOPA) del mosto.

### MODO DE EMPLEO

Disolver en aproximadamente 10 veces su peso en agua o mosto y añadir al depósito asegurando su perfecta homogeneización.

Utilizar preferentemente al inicio de la fermentación alcohólica, tras la incorporación de las levaduras.

En paradas de fermentación aplicar antes de añadir el pie de cuba de levadura. Esperar 24 horas y trasegar.

### ASPECTO FÍSICO

Granulado de color crema.

### PRESENTACIÓN

Envase de 1 kg y de 15 kg.

### PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

EP 395 (REV.1)

pH (1%)	5-7
Cenizas [%]	< 7
Humedad [%]	< 8
Microorganismos totales[UFC/g]	< 10 <sup>5</sup>
Levaduras viables [UFC/g]	< 10 <sup>3</sup>

### CONSERVACIÓN

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.*