

## Actimax GSH

Nutrient organic cu un continut ridicat in glutation.

### CARACTERISTICI

**Actimax GSH** este un nutrient organic pentru fermentarea alcoolica, cu un continut ridicat in glutation pentru conservarea prospețimii a calitatii aromatice a vinurilor albe si roze.

**Actimax GSH** are capacitate antioxidanta, protejand culoarea si aromele varietale (in special pe cele de tip tiolic) ale vinurilor albe si roze. Pastreaza expresia aromatica maxima a strugurilor, prelungindu-le prospețimea si incetinind evolutia cromatica in sticla.

Glutacionul, element constitutiv al drojdiilor, este indispensabil pentru proliferarea celulara. *De aceea, fermentatiile alcoolice imbogatite in glutation beneficiaza de el in portie dubla, cum acesta ajuta la cresterea celulara si protejeaza vinul impotriva oxidarilor timpurii.*

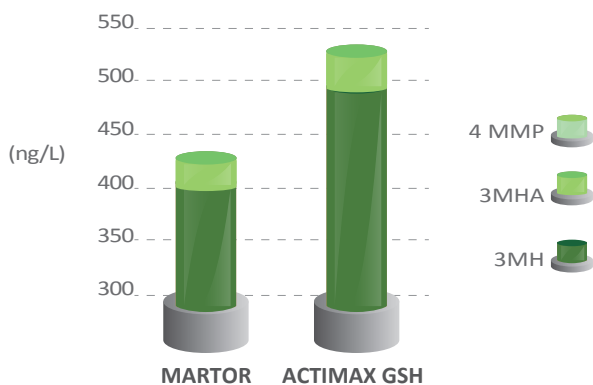
Este recomandat in special soiurilor bogate in tioli volatili (Verdejo, Sauvignon Blanc), musturilor albe deburbate sau sensibile la oxidare.

Rezultate excelente in vinurile cu stres nutritional sau in situatiile cu stres ambiental datorita drojdiilor cu temperatura joasa de fermentare, grad alcoolic potential ridicat, musturi foarte limpezi, musturi cu reziduuri de fungicide sau substante fitosanitare.

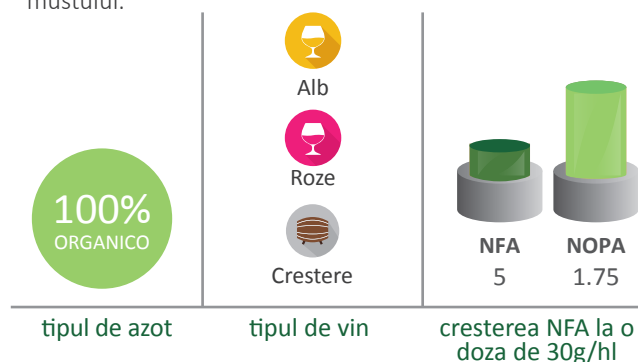
### APLICATII

Nutrient cu o excelenta putere reductoare naturala. E de excelente poder reductor natural. Pastreaza calitatile aromatice ale vinurilor albe si roze, protejandu-le impotriva oxidarii.

- La inceputul sau in primele etape ale fermentatiei alcoolice, pentru echilibrarea continutului de azot organic al mustului.



GRAFIC 1: Continutul in tioli volatili varietali (4MMP, 3MHA si 3MH) in urma FA. Testare realizata pe Sauvignon Blanc, 2016 (Chambre D'Agriculture Gironde). Vinul fermentat cu **Actimax GSH** (30g/hl) prezinta o crestere de 22% in tioli volatili varietali fata de proba martor.



### CALITATI ORGANOLEPTICE

Cresterea continutului de glutation in vinurile albe si roze protejeaza si potenteaza caracterul varietal, pe langa conservarea culorii. La soiurile bogate in tioli varietali, cum ar fi Sauvignon blanc si Verdejo sunt potentate caracteristicile varietale ale soiului.

### COMPOZITIE

•Drojdii inactivate (*Saccharomyces cerevisiae*) natural imbogatite in glutatio. Tulpina specifica selectionata, crescuta in mediu bogat in nutrienti si inactivata prin caldura. **Actimax GSH** constituie o sursa importante de azot organic sub forma de glutation si aminoacizi primari, cu asimilare lenta. Corecteaza carentele de azot ale mustului fara riscul de crestere a temperaturii sau deviatii senzoriale.

O doza de 30 g/hL de Actimax GSH cedeaza in must

Azot usor asimilabil (NFA)	5 mg/l
Azot organic (aminoacizi, NOPA)	1,75 mg/l

### DOZE

Conditii normale de fermentare	10-20 g/hl
Conditii dificile	20-30 g/hl

Se recomanda folosirea unei surse aditionale de azot anorganic.

Doza maxima admisa: 40 g/hl

Nota: dozele de **Actimax GSH** trebuie stabilite in functie de cerintele nutritionale ale mustului, doza fiind cu atat mai mare cu cat conditiile de fermentare sunt mai dificile.

#### ↘ Fermentatie in conditii dificile

- Grad alcoolic probabil > 14%vol
- Temperatura de fermentare <18°C
- pH < 3,3
- NFA < 200 mg/l
- Recolta tarzie
- Recolta botritizata
- Maceratii indelungate
- Deburbare intensa (NTU < 80)
- Tulpini de drojdie cu necesar nutritional ridicat

#### ↘ Fermentarea in conditii normale

- Grad alcoolic probabil <12% vol
- Temperatura de fermentare > 20°C
- pH > 3,6
- NFA > 200 mg/l
- Recolta timpurie
- Recolta sanatoasa
- Maceratii scurte
- Deburbare usoara/utilizarea burbelor fine
- Drojdii cu necesar nutritional scazut

Se recomanda stabilirea dozei in functie de continutul de NFA al mustului.

### MOD DE UTILIZARE

A se dizolva in de 10 ori greutatea sa in apa sau must si a se adauga in tanc asigurand o omogenizare perfecta.

### ASPECT FIZIC

Granule de culoare crem.

### AMBALARE

Pachete de 1 kg.

### PROPRIETATI FIZICO-CHIMICE SI MICROBIOLOGICE

Azot total (%)	<10
Umiditate (%)	<7
Pb (mg/kg)	<2
Hg (mg/kg)	<1
As (mg/kg)	<3
Cd (mg/kg)	<1
Drojdii viabile (UFC/g)	<10 <sup>2</sup>
Mucegaiuri (UFC/g)	<10 <sup>3</sup>
Bacterii lactice (UFC/g)	<10 <sup>3</sup>
Bacterii acetice (UFC/g)	<10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella</i> (UFC/25g)	Absent
<i>E. coli</i> (UFC/g)	Absent
<i>Staphilococos</i> (UFC/g)	Absent
Coliformes totales (UFC/g)	<10 <sup>2</sup>

### PASTRARE

A se pastra in ambalajul original, in loc racoros si uscat, fara mirosuri straine.

Odata deschis ambalajul, trebuie utilizat cat mai repede posibil.

A se consuma de preferat in maxim 3 ani de la data amabararii.

### RGSEAA: 31.00391/CR

Produs conform Codexului Oenologic Internatinal si Regulemantului European CE 606/2009.