

Actimax NATURA

Activator organic pentru fermentare alcoolică.
Expresie varietală maximă.
Eliberare activa de aminoacizi.

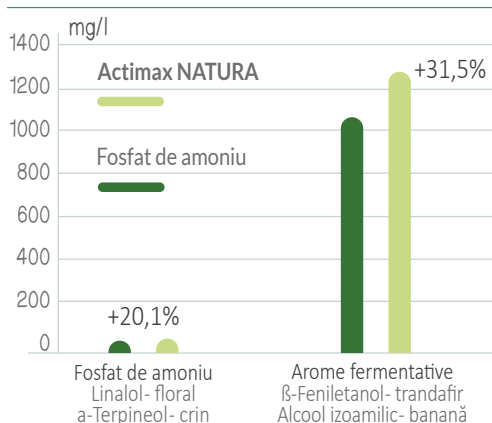
IMPACTUL ASUPRA INTENSIFICARII AROMATICE:
Studiu realizat pe struguri din recolta 2012 in zona La Rioja, soiul Viura. Comparatie între profilul aromatic al unei procesări în cadrul căreia s-au folosit nutrienti organici bogati în aminoacizi (Actimax NATURA) și o alta, doar cu aport de fosfat de amoniu (DAP). Creșterea fracției aromatice este de 30%.

Variatia anumitor compusi aromatici.

	fosfat de amoniu	Actimax NATURA
 LINALOL (floral, mentolat)	6	6,8
 β-CITRONELOL (citrice)	1,4	3,1
 ACETAT DE LINALOL (floral, lavanda)	2	3,6
 BUTIRAT DE ETIL (pin)	0,39	0,43
 ALCOOL IZOAMILIC (banane, martipan)	132	146
 DECANOAT DE ETIL (floral)	0,50	0,55

Concentratie de diferiti compusi în fiecare probă de µg/l.

Intensificare aromatică



CARACTERISTICI

Actimax NATURA este un nutrient organic pentru fermentatia alcoolica a strugurilor si a mustului. Este o sursa foarte bogata in azot organic (aminoacizi liberi).

Azotul organic, format din aminoacizi, este deficitar in majoritatea proceselor de fermentatie alcoolica. **Actimax NATURA** ofera un raport echilibrat de aminoacizi si vitamine in faza initiala a fermentatiei, reducand aparitia problemelor din faza finala a acesteia. Disponibilitatea aminoacizilor optimizeaza clitatea organoleptica a vinurilor. Pe de o parte aminoacizii sunt precursori ai aromelor fermentative. Pe de alta parte aportul echilibrat de aminoacizi permite o sinteza corecta a enzimelor responsabile de dezvoltarea precursorilor varietali (glicozidaze, liaze).. În plus, aceasta limitează producția de hidrogen sulfurat și, prin urmare, evită producerea defectelor de reducere. Corecția NFA cu acest preparat nu prezintă riscuri de creștere a temperaturii sau abateri senzoriale.

Oferă aminoacizi pentru generarea de proteine de transport și enzime. Asigură conținutul de azot ușor asimilabil (NFA), evitând astfel necesitatea utilizării sărurilor de amoniu.

Acest nutrient de fermentație alcoolică este rezultatul cercetărilor realizate în cadrul Proiectului CENIT-DEMETER (2008-2011)- Strategia și metodele viticole și oenologice împotriva schimbărilor climatice. Aplicarea unei noi tehnologii care să îmbunătățească eficiența proceselor rezultate, în cadrul liniilor specifice de activitate desfășurate de Universitatea Rovira și Virgili și de Consiliul Superior de Cercetare Științifică (CSIC).



EFECTUL SENZORIAL AL NUTRIȚIEI ORGANICE

Intensificarea aromelor varietale.

Aminoacizii accentueaza complexitatea aromatica prin intensificarea registrelor varietale. O buna nutritie azotata duce la o actiune optima a enzimelor (proteine) responsabile cu eliberarea precursorilor aromatici prezenti in struguri, β-glucozidaza si β-liaza.

Formarea aromelor fermentative.

Aminoacizii sunt baza compusilor volatili formati de drojdii. O treime din alcoolii superiori se produc la inceputul fermentatiei alcoolice a aminoacizilor. Ulterior si in prezenta etanolului, se formeaza esterii fructati, cu influenta foarte pozitiva in vin.

**Se evita
aromele reductive.**

APLICATII

Se administreaza inainte de debutul fermentatiei alcoolice, inainte sau in timpul administrarii tulpinii de drojdie. Aplicarea acestor nutirente stimulează populațiile de drojdii în orice elaborare, marcând abilitățile sale calitative. **Actimax NATURA** este recomandat in special pentru:

- Prelucrarea soiurilor rosii cu grad alcoolic probabil ridicat si struguri supra-maturati.
- Musturi destinate elaborarii de vinuri albe si roze la temperatura joasa.
- Musturi din soiuri albe foarte limpezite.
- Pentru orice soi in scopul optimizarii caracteristicilor tulpinii de drojdie utilizata.
- Potentarea expresiei varietale a vinurilor albe, roze si rosii.

COMPOZITIE

• Drojdii cu autoliza completa (*Saccharomyces cerevisiae*). Tulpina special selectionata, crescuta in mediu bogat in nutrienti. Sursa importanta de aminoacizi primari cu asimilare lenta. Inactivate termic si total autolizate, pentru cea mai buna disponibilitate a resurselor de azot. Este vorba de un produs natural și care nu este modificat genetic.

O doza de 30 g/hl de Actimax NATURA cedeaza in must	
Azot usor asimilabil (NFA)	44 mg/l
Azot organic (aminoácidos, NOPA)	40 mg/l

DOZE

20-30 g/hl

Doza maxima admisa: 40 g/hl

In conditii dificile se recomanda utilizarea unei surse suplimentare de azot.

↘ 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

↘ Fermentarea 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

Se recomanda masurarea continutului de NFA precum si fractia organica (NOPA) a mustului.

MOD DE UTILIZARE

Se dizolva in de 10 ori greutatea sa in must sau apa si se adauga in vas in umplerii asigurandu-se omogenizarea perfecta.

Ideal este sa se administreze inainte de debutul fermentatiei alcoolice.

ASPECT FIZIC

Granule fine de culoare galbui.

AMBALARE

Pachete de 1 kg / 10 kg

PROPRIETATI FIZICO-CHIMICE SI MICROBIOLOGICE EP 842 (REV.2)

Azot total [%]	< 12
Umiditate [%]	<7
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1
Drojdii viabile [UFC/g]	<10 ²
Mucegaiuri [UFC/g]	< 10 ³
Bacterii lactice [UFC/g]	< 10 ³
Bacterii acetice [UFC/g]	< 10 ³
<i>Salmonella</i> [UFC/g]	Absent
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Absent
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Absent
Coliformi totali [UFC/g]	< 10 ²

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 (UE) 2019/934.