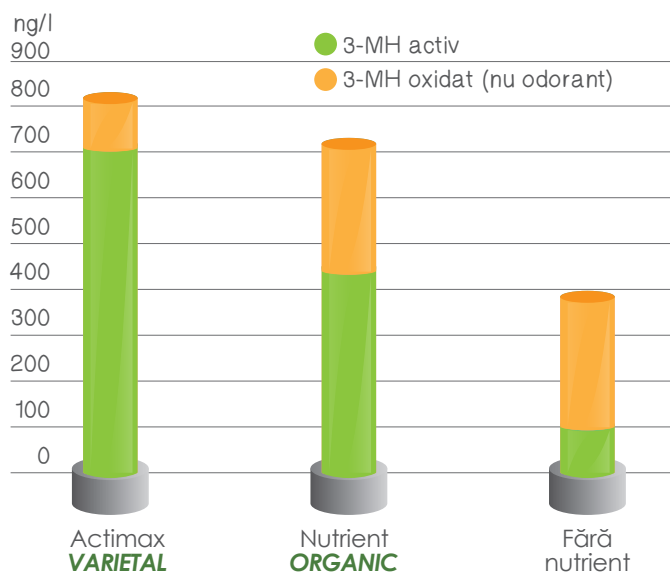
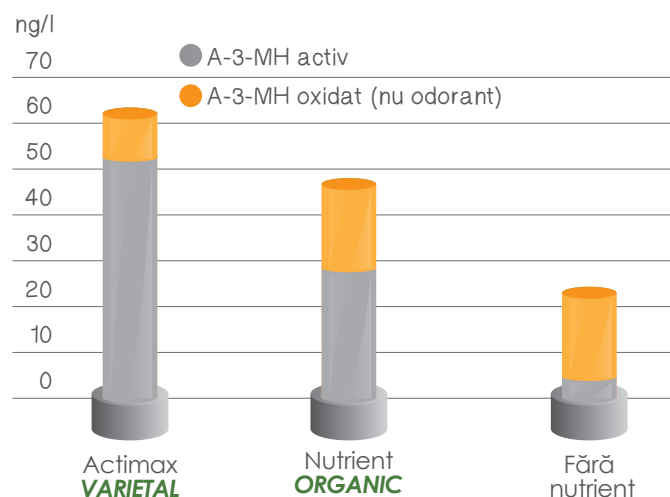


Actimax VARIETAL

Activator organic pentru fermentația alcoolică.
Expresie varietală maximă.
Eliberarea și protecția precursorilor aromatici



Conținut în arome tiolice (3 MH și A3MH) după folosirea la fermentația a trei strategii nutriționale asupra mustului alb din soiul Verdejo. Recolta 2017



Folosirea de surse de azot de tip organic ajută la eliberarea aromelor. Efectul său combinat cu elemente antioxidante (Actimax Varietal) păstrează fracția activă și limitează oxidarea aromelor.

CARACTERISTICI

1. Eliberarea precursorilor varietali datorită contribuției sale concentrate de nitrogen organic. Asigură conținutul în NFA, evitând utilizarea de săruri de amoniu. Conferă aminoacizi pentru generația de proteine de transport și enzime.

2. Efect antioxidant, de prevenire a oxidării și protector al fracției aromatice libere.

3. Agenți de sechestrare de metale, evită oxidările directe și întârzie evoluția aromatică și fenolică.

Nutrient organic echilibrat pentru fermentația alcoolică a strugurelului și mustului. Indicat pentru a exprima potențialul varietal al strugurilor albi și roșii și a proteja evoluția acestuia în timp. Constituie o sursă bogată în aminoacizi.

Nitrogenul organic, format din aminoacizi, este deficitar în majoritatea proceselor de fermentație alcoolică. Acest nutrient oferă un aport echilibrat de aminoacizi și vitamine în faza inițială de fermentație, reducând apariția problemelor în faza sa finală. Disponibilitatea de aminoacizi optimizează calitatea organoleptică a vinurilor și permite geneza enzimelor responsabile cu eliberarea precursorilor aromatici. În plus, limitează producția de acid sulfuric și, astfel, evită generarea de defecte de reducere. Corectarea NFA cu acest preparat nu prezintă riscuri de creștere a temperaturii sau de devieri senzoriale.

Capacitatea antioxidantă naturală crescută, datorită efectului dublu oferit de conținutul său ridicat în glutatone redus și capacitatea agenților de sechestrare de metale. Drept consecință, sunt protejate aromele eliberate și se întârzie evoluția lor în timp.

Acest nutrient de fermentație alcoolică este rezultatul cercetărilor realizate în cadrul Proiectului NUTRIAROMA Nutriția azotului și influența sa asupra eliberării aromelor varietale tiolice cu drojzii, care a beneficiat de sprijinul financiar al Uniunii Europene prin intermediul fondurilor FEDER și al CDTI (Ministerul de Industrie) (85% UE Cofinanțare). Proiectul intenționează să obțină o viziune extinsă asupra modului în care nutriția azotată poate afecta eliberarea aromelor varietale prin activitatea enzimatică a drojdiilor responsabile de eliberarea precursorilor aromatici ai vinului în timpul fermentației.



APLICARE

Se emplea antes del inicio de la fermentación alcohólica, antes o durante la aplicación de la cepa de levadura. La aplicación de este nutriente estimula las poblaciones de levadura en cualquier elaboración, marcando sus habilidades cualitativas. Es particularmente recomendable:

- Para la potenciación del carácter varietal en vinos de variedades blancas y tintas.
- Expresar las características aromáticas de variedades de perfil tiólico (Sauvignon Blanc, Verdejo) o terpénico (Moscatel, Chardonnay, Albariño).
- Marcar las características de fruta roja o negra en variedades tintas (Tempranillo, Garnacha, Monastrell, Merlot, Cabernet Sauvignon).
- En uvas deficitarias en nitrógeno asimilable, elevado grado alcohólico probable y uva sobremadura.
- En mostos destinados a la elaboración de vinos blancos y rosados a baja temperatura.
- En mostos de variedades blancas muy clarificados.
- Por su efecto protector de la oxidación es recomendable en elaboraciones de vinos blancos y tintos de guarda en los que se desee proteger el carácter varietal, retrasando la evolución de la fracción aromática y de color.

COMPOZIȚIE

Drojii cu autoliză completă (*Saccharomyces cerevisiae*). Tulpină special selecționată, crescută în mediu bogat în nutrienți. Sursă importantă de aminoacizi primari cu asimilare lentă. Inactivate termic și autolizate complet, pentru cea mai bună disponibilitate a resurselor de azot. Conținut ridicat în glutatión activ (în stare redusă). Conține PVP/PVI.

Este vorba de un produs natural și nemodificat genetic.

O doză de 30 g/hl de Actimax VARIETAL oferă mustului	
Azot ușor asimilabil (NFA)	31 mg/l
Azot organic (aminoacizi, NOPA)	25 mg/l

DOSIS

Must/strugure: 20-40 g/hl

Doza maximă autorizată: 42.1 g/hl

În condiții dificile se recomandă oferirea unei surse adiționale de azot.

Se recomandă măsura preliminară a NFA, precum și a fracției organice (NOPA) a mustului.

MOD DE UTILIZARE

Dizolvați în de 10 ori greutatea sa în must sau apă și adăugați în rezervor în timpul umplerii, asigurând omogenizarea sa perfectă.

În mod ideal se folosește înainte de începerea fermentației alcoolice.

ASPECT FIZIC

Pulbere de culoare gălbuie.

PREZENTARE

Ambalaj de 1 Kg

PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

pH	4.7-6.7
Cenușă [%]	<1
Umiditate [%]	<7
Total microorganisme (UFC/g)	<10 ⁵
Drojii [UFC/g]	<10 ³

CONSERVARE

A se păstra în ambalajul original într-un loc răcoros și uscat, ferit de mirosuri.

Odată deschis ambalajul se recomandă utilizarea cât mai repede posibil.

Consum preferențial: înainte de 3 ani de la data ambalării.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs conform Codexului Oenologic Internațional și Regulamentului CE 606/2009.