

Actimax Plus GREEN

Activador de fermentación
Elaboración de vinos ecológicos.

CARACTERÍSTICAS

Actimax Plus GREEN es un activador de fermentación alcohólica de uva y mosto destinado a la elaboración de vino ecológico.

Su adición al mosto incrementa el nitrógeno fácilmente asimilable, asegurando el complemento idóneo en nitrógeno y mejorando significativamente las condiciones del medio para el rápido desarrollo de las levaduras. El incremento de los niveles de NFA favorece la multiplicación de las levaduras y asegura su actividad correcta a lo largo del proceso de fermentación.

Previene la aparición de defectos sensoriales asociados a la carencia de nutrientes como son los problemas de reducción: SH₂ y derivados. Disminuye la producción de acidez volátil. Mejora el contenido de ésteres aromáticos.

Las cortezas de levaduras además aportan esteroides y ácidos grasos de cadena larga, elementos de resistencia de las células. También protegen a las propias levaduras fijando elementos tóxicos inhibidores como los ácidos grasos C₈-C₁₂, o restos de pesticidas.

La tiamina es un factor de crecimiento esencial, cuya presencia se traduce en una alta viabilidad en las fases iniciales de fermentación.

El aporte de nitrógeno amoniacal con **Actimax Plus GREEN** se realiza exclusivamente en forma de fosfato amónico. Sin sulfatos: el aporte de nitrógeno asimilable se realiza exclusivamente en forma de fosfato amónico.

APLICACIÓN

Actimax Plus GREEN permite:

- Fermentar bajo condiciones difíciles tanto en temperaturas bajas, como mostos de grado alcohólico potencial elevado o muy clarificados.
- Evitar paradas de fermentación y fermentaciones ralentizadas. Combate las paradas de fermentación.
- Adsorber potenciales toxinas inhibidoras de la fermentación.
- Especialmente recomendable en uvas con podredumbre o procedentes de vendimias tardías, donde las carencias de nitrógeno son más importantes. Útil en caso de sospecha de residuos de pesticidas en el mosto.

COMPOSICIÓN

- **Paredes celulares de levadura** (*Saccharomyces cerevisiae*), que enriquecen el contenido de polisacáridos y permiten la fijación e inactivación de componentes tóxicos (residuos de pesticidas, toxinas fúngicas, ácidos grasos de cadena corta).
- **Fosfato biamónico**. Constituye la fuente de nitrógeno inorgánico, de rápida asimilación. Permite la síntesis de aminoácidos y proteínas.
- **Tiamina (vitamina B1)**. Activador del crecimiento celular, de utilidad en los primeros estadios de la fermentación, cuando existe oxígeno disuelto en el mosto. Coenzima fundamental en la descarboxilación de los cetoácidos, limita la producción de ácido pirúvico y acetaldehído.

Una dosis de 30 g/hL de **Actimax Plus GREEN** cede al mosto

Nitrógeno Fácilmente Asimilable (NFA) 38 mg /l

DOSIS

Fermentación 10-30 g/hl

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

Dosis máxima autorizada: 60 g/hl

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

Se recomienda la medida previa del NFA 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 en el primer tercio de la fermentación alcohólica, bien al inicio de la misma, tras la incorporación de las levaduras, o cuando la densidad inicial del mosto haya bajado aproximadamente 20 puntos.

En paradas de fermentación aplicar antes de añadir el pié de cuba de levadura.

Los efectos positivos de **Actimax Plus GREEN** se multiplican aplicando simultáneamente una oxigenación moderada.

ASPECTO FÍSICO

Polvo fino de color crema.

PRESENTACIÓN

Envase de 10 kg.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Humedad [%]	< 6
Riqueza P ₂ O ₅ [%]	> 18
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1
Microorganismos totales[UFC/g]	< 10 ⁵
Levaduras viables [UFC/g]	< 10 ²
Mohos [UFC/g]	< 10 ³
Bacterias lácticas [UFC/g]	< 10 ³
Bacterias acéticas [UFC/g]	< 10 ³
<i>Salmonella</i> [UFC/g]	Ausencia
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Ausencia
Coliformes totales [UFC/g]	< 10 ²

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 CE 606/2009.

Permitido para la producción de vinos ecológicos de acuerdo a lo previsto en el reglamento UE 203/2012.