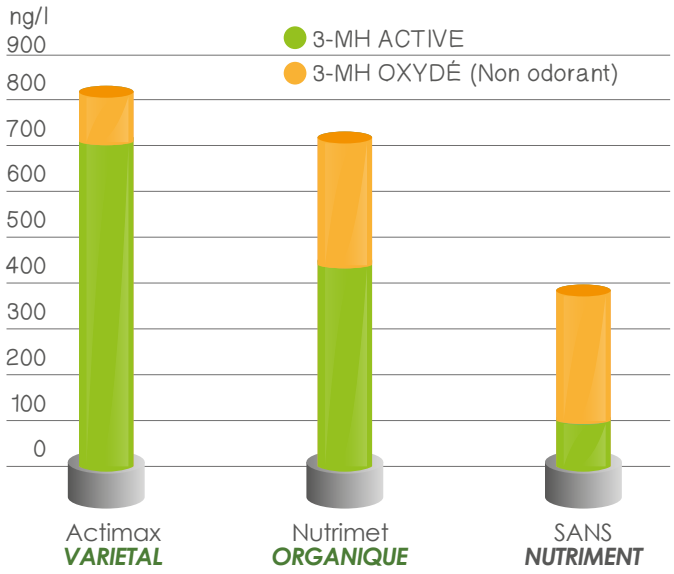
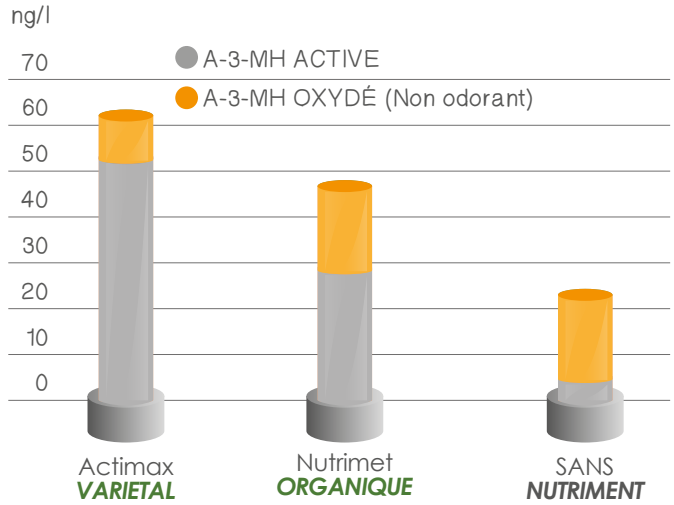
Actimax VARIETAL

Activateur organique pour la fermentation alcoolique.
Expression variétale maximale.
Libération et protection des précurseurs aromatiques .



Contenu en arômes de thiol (3 MH et A3MH) après utilisation dans la fermentation de trois stratégies nutritionnelles sur moût blanc de cépage Verdejo. Vendanges 2017.



L'utilisation de sources d'azote organiques favorise la libération des arômes. Son effet combiné avec des éléments antioxydants (Actimax Varietal) préserve la fraction active et limite l'oxydation des arômes.

CARACTÉRISTIQUES

1.Libération des précurseurs variétaux en raison de leur apport concentré en azote organique. Assure la teneur en AFA, en évitant l'utilisation de sels d'ammonium. Il fournit des acides aminés pour la génération de protéines de transport et des enzymes.

2.Effet antioxydant, prévention de l'oxydation et protection de la fraction aromatique libre.

3.Il retient les métaux, empêche l'oxydation directe et retarde l'évolution des arômes et des phénols.

Nutriment organique et équilibré pour la fermentation alcoolique. Indiqué pour exprimer le potentiel variétal des raisins blancs et rouges et protéger leur évolution dans le temps. C'est une riche source d'acides aminés.

L'azote organique, constitué d'acides aminés, est déficient dans la plupart des processus de fermentation alcoolique. Ce nutriment fournit un apport équilibré en acides aminés et en vitamines au cours de la phase initiale de fermentation, réduisant ainsi l'apparition de problèmes lors de sa phase finale. La disponibilité des acides aminés optimise la qualité organoleptique des vins et permet la génération d'enzymes responsables de la libération des précurseurs aromatiques. De plus, cela limite la production d'hydrogène sulfuré et évite donc la génération de défauts de réduction. La correction de AFA avec cette préparation ne présente pas de risque montée en température du milieu ni de déviation sensorielle.

Forte capacité antioxydante naturelle, due au double effet fourni par sa teneur élevée en glutathion réduit et le pouvoir de retention des métaux. En conséquence, les arômes libérés sont protégés et leur évolution est retardée dans le temps.

Ce nutriment de fermentation alcoolique est le résultat de recherches menées dans le ***cadre du projet NUTRIAROMA. La nutrition azotée et son influence sur la libération des arômes variétaux de thiol par les levures****, qui a reçu le soutien financier de l'Union européenne par le biais des fonds FEDER et CDTI (ministère de l'Industrie) (cofinancement à 85 % par l'UE). Le projet vise à obtenir une vision élargie de la façon dont la nutrition en azote peut influer sur la libération des arômes variétaux, grâce à l'activité enzymatique des levures responsables de la révélation des précurseurs aromatiques du vin au cours de la fermentation.*

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, s/n - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com

APPLICATION

A utiliser avant le début de la fermentation alcoolique, avant ou ou durant le levurage. L'application de ce nutriment stimule les populations de levure dans toutes les préparations, en soulignant leurs capacités qualitatives. Il est particulièrement recommandé:

- Pour le renforcement du caractère variétal dans les vins de cépagesblancs, rosés et rouges.
- Exalte les caractéristiques aromatiques des variétés à profil de thiol (Sauvignon Blanc, Verdejo) ou terpènes (Moscatel, Chardonnay, Albariño).
- Marquer les caractéristiques des fruits rouges ou noirs dans les variétés rouges (Tempranillo, Garnacha, Monastrell, Merlot, Cabernet Sauvignon).
- Sur moût issus de raisins déficients en azote assimilable, degré alcoolique probable élevé et raisins en sur-maturités.
- Dans les moûts destinés à la production de vins blancs et rosés à basse température.
- Dans les moûts de variétés blanches ou rosés très clarifiées.
- En raison de son effet protecteur sur l'oxydation, il est recommandé dans la production de vins blancs et rouges dans lesquels il est souhaiter de protéger le caractère variétal, en retardant l'évolution de la fraction aromatique et de la couleur.

COMPOSITION

Levure autolyse complète (*Saccharomyces cerevisiae*). Souche spécifique sélectionnée, cultivée dans un milieu riche en nutriments. Source importante d'acides aminés primaires, assimilation lente. Thermiquement inactivés et totalement autolysée, pour une plus grande disponibilité des ressources en azote. Teneur élevée en glutathion actif (à l'état réduit). Contient PVP/PVI.

C'est un produit naturel et non génétiquement modifié.

Une dose de 30 g/hL d'Actimax VARIETAL confère au moût	
Azote facilement assimilable (AFA)	31 mg/l
Azote organique (acides aminés, NOPA)	25 mg/l

DOSAGE

Moût/raisin:	20-40 g/hl

Dose maximale autorisée: 42.1 g/hl

Dans des conditions difficiles, il est recommandé de fournir une source supplémentaire d'azote.

La mesure préalable de l'AFA ainsi que de sa fraction organique (NOPA) du moût est recommandée.

MODE D'EMPLOI

Dissoudre 10 fois son poids dans du moût ou de l'eau et ajouter au dépôt lors de l'incubation, en vous assurant une parfaite homogénéisation.

Il est idéalement utilisé avant le début de la fermentation alcoolique.

ASPECT PHYSIQUE

Poudre jaunâtre.

PRÉSENTATION

Emballage de 1Kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICOCHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

pH (10%)	4.7-6.7
Cendres [%]	<1
Humidité [%]	<7
Total des microorganismes [UFC/g]	$<10^5$
Levures [UFC/g]	$<10^3$

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine, dans un endroit sec et frais.

Une fois ouvert employer le produit le plus rapidement possible.

Utilisation conseillée: 3 ans à partir de la date indiquée sur l'emballage.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex œnologique international et au règlement (UE) 2019/934.

L'information présentée dans cette fiche technique correspond à notre connaissance actuelle du produit. Agrovin SA décline toute responsabilité pour tout autre usage hors du cadre légal d'utilisation du produit.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, s/n - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com