

Actimax NATURA

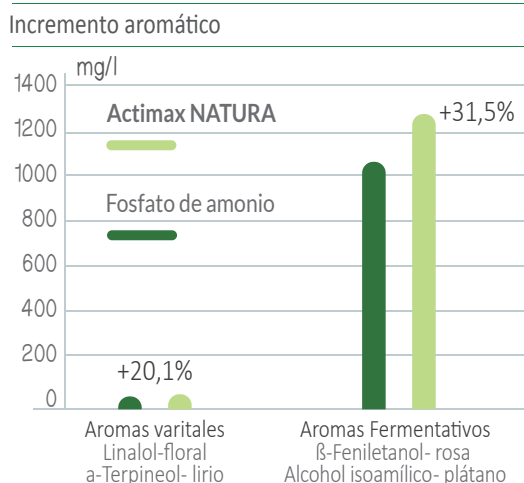
Activador orgánico para fermentación alcohólica.
Máxima expresión varietal.
Liberación activa de aminoácidos.

IMPACTO SOBRE EL INCREMENTO AROMÁTICO: Estudio realizado en 2012 en la Rioja en Viura. Comparativa entre el perfil aromático de una elaboración con nutrición orgánica rica en aminoácidos (Actimax Natura) y otra con sólo aporte de fosfato de amonio (DAP). Incremento en la fracción aromática en un 30%.

Variación de algunos compuestos aromáticos

	DAP	Actimax NATURA
 LINALOL (floral, mentolada)	6	6,8
 β-CITRONELOL (cítricos)	1,4	3,1
 ACETATO DE LINALOL (floral, lavanda)	2	3,6
 BUTIRATO DE ETILO (piña)	0,39	0,43
 ALCOHOL ISOAMÍLICO (plátano, mazapán)	132	146
 DECANOATO DE ETILO (floral)	0,50	0,55

Concentración de diferentes compuestos en cada una de las muestras en µg/l.



CARACTERÍSTICAS

Actimax NATURA es un nutriente orgánico para fermentación alcohólica de uva y mosto. Constituye una fuente muy rica en nitrógeno orgánico (aminoácidos libres).

El nitrógeno orgánico, constituido por aminoácidos, es deficitario en la mayoría de los procesos de fermentación alcohólica. **Actimax NATURA** proporciona un aporte equilibrado de aminoácidos y vitaminas en la fase inicial de fermentación, reduciendo la aparición de problemas en su fase final. La disponibilidad de aminoácidos optimiza la calidad organoléptica de los vinos. Por un lado los aminoácidos son precursores de aromas fermentativos. Por otro, el aporte equilibrado de aminoácidos permite una correcta síntesis de las enzimas responsables de la revelación de precursores varietales (glicosidasas, liasas). Además, limita la producción de ácido sulfhídrico y por tanto evita la generación de defectos de reducción. La corrección del NFA con este preparado no presenta riesgos de subida de temperatura ni desviaciones sensoriales.

Proporciona aminoácidos para la generación de proteínas de transporte y enzimas. Asegura el contenido de nitrógeno fácilmente asimilable (NFA) evitando así la necesidad de empleo sales de amonio.

Este nutriente de fermentación alcohólica es el resultado de las investigaciones llevadas a cabo dentro del Proyecto CENIT-DEMETER (2008-2011) Estrategias y métodos vitícolas y enológicas frente al cambio climático. Aplicación de nuevas tecnologías que mejoren la eficiencia de los procesos resultantes, dentro de las líneas específicas de trabajo realizadas con la Universidad Rovira i Virgili y el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC).



EFFECTO SENSORIAL DE LA NUTRICIÓN ORGÁNICA

Incremento de aromas varietales.

Los aminoácidos acentúan la complejidad aromática incrementando los registros varietales. Una buena nutrición nitrogenada redundará en la óptima actuación de las enzimas (proteínas) responsables de la liberación de precursores aromáticos presentes en la uva β-glicosidasas y β-Liasas.

Formación de aromas fermentativos.

Los aminoácidos son la base de compuestos volátiles producidos por las levaduras. Un tercio de los alcoholes superiores se producen durante el inicio de la fermentación alcohólica de los aminoácidos. Posteriormente y en presencia de etanol forman ésteres afrutados de influencia muy positiva en el vino.

Evitar aromas de reducción.

APLICACIÓN

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:

- En elaboraciones de variedades tintas de elevado grado alcohólico probable y uva sobremadura.
- Mostos destinados a la elaboración de vinos blancos y rosados a baja temperatura.
- Mostos de variedades blancas muy clarificados.
- En cualquier tipo de elaboración para optimizar las características de la cepa de levadura empleada.
- Potenciar la expresión varietal en vinos blancos, rosados y tintos.

COMPOSICIÓN

• **Levadura de autólisis completa (*Saccharomyces cerevisiae*).** Cepa específica seleccionada, crecida en medio rico en nutrientes. Importante fuente de aminoácidos primarios, de asimilación lenta. Inactivada térmicamente y totalmente autolisada, para la mayor disponibilidad de los recursos nitrogenados. Se trata de un producto natural y no modificado genéticamente.

Una dosis de 30 g/hl de Actimax NATURA cede al mosto:	
Nitrógeno fácilmente asimilable (NFA)	44 mg/l
Nitógeno orgánico (aminoácidos, NOPA)	40 mg/l

DOSIS

20-30 g/hl

En condiciones difíciles se recomienda aportar una fuente adicional de nitrógeno.

↘ Fermentación en condiciones normales

- Grado alcohólico probable <12% vol
- Temperatura de fermentación > 20°C
- pH > 3,6
- NFA > 200 mg/l
- Vendimia temprana
- Vendimia sana
- Maceraciones cortas
- Desfangados suaves/utilización de burbas finas
- Levaduras poco exigentes en nutrientes

↘ Fermentación en condiciones difíciles

- Grado alcohólico probable > 14% vol
- Temperatura de fermentación <18°C
- pH < 3,3
- NFA < 200 mg/l
- Vendimia tardía
- Vendimia botritizada
- Maceraciones largas
- Desfangados intensos (NTU<80)
- Cepas de levadura exigentes en nutrientes

Se recomienda la medida previa del NFA así como de su fracción orgánica (NOPA) del mosto.

MODO DE EMPLEO

Disolver 10 veces su peso en mosto o agua y añadir al depósito durante el encubado, asegurando su perfecta homogeneización.

Idealmente se emplea antes del arranque de la fermentación alcohólica.

ASPECTO FÍSICO

Granulado fino color amarillento.

PRESENTACIÓN

Envase de 1 y 10 kg.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS EP 842 (REV.2)

Nitrógeno total [%]	< 12
Humedad [%]	<7
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1
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 (UE) 2019/934*.