

Actimax XL

Activador complejo para fermentación en grandes volúmenes.

CARACTERÍSTICAS

Actimax XL es un activador de fermentación alcohólica formulado para fermentaciones óptimas en depósitos de gran capacidad. Incorpora celulosa para mejorar la dispersión celular y la compactación de las lías.

Su adición al mosto incrementa el nitrógeno fácilmente asimilable, asegurando el complemento idóneo en nitrógeno orgánico e inorgánico, mejorando significativamente las condiciones del medio para el rápido desarrollo de las levaduras, acortando la fase de latencia y asegurando la prevalencia de la cepa inoculada frente a la población indígena.

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.

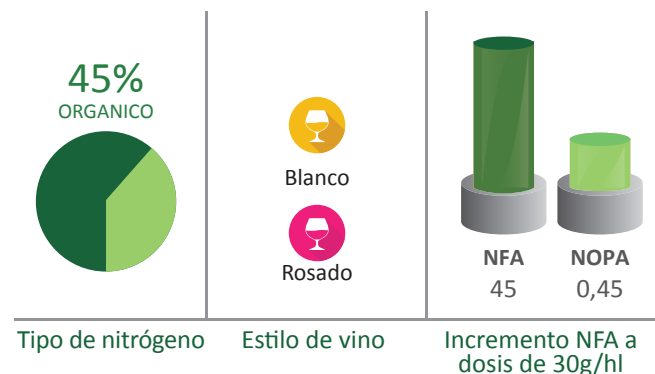
Las levaduras inactivas además aportan esteroides y ácidos grasos de cadena larga, elementos de resistencia de las células. También protegen a las propias levaduras fijando elementos tóxicos inhibidores como los ácidos grasos C₈-C₁₂, o restos de pesticidas.

El aporte de nitrógeno amoniacal con **Actimax XL** se realiza exclusivamente en forma de fosfato amónico.

APLICACIÓN

Actimax XL está diseñado para garantizar la máxima eficacia nutricional en recipientes de gran volumen.

- Proporciona soporte celular durante la fermentación, fermentaciones más homogéneas y regulares.
- Gran capacidad absorbente de compuestos tóxicos de toda índole (pesticidas, toxinas fúngicas) y ácidos grasos de cadena corta generados en fermentaciones con baja o nula aireación.
- Al regular la cinética fermentativa y aportar elementos carenciales indispensables en las fermentaciones de gran volumen (ácidos grasos de cadena larga, ergosterol), previene y combate las paradas de fermentación así como las fermentaciones ralentizadas.



COMPOSICIÓN

• **Levaduras inactivas.** Fuente de nitrógeno orgánico en forma de aminoácidos primarios, de asimilación lenta. Aportan al mosto vitaminas, cofactores enzimáticos (Mg^{2+} , Mn^{2+} , Zn^{2+}), lípidos y ácidos grasos de cadena larga.

Sus paredes celulares 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 diamónico.** Constituye la fuente de nitrógeno inorgánico, de rápida asimilación. Permite la síntesis de aminoácidos y proteínas.

• **Celulosa:** Actúa como soporte inerte de las levaduras y potente adsorbente de toxinas.

Mejora la dispersión celular durante la fermentación y ayuda a la limpieza y trasiego del vino nuevo por contribuir a la compactación de las lías.

Actimax XL no incluye tiamina, dado que en la elaboración de grandes volúmenes no se considera eficaz, por favorecer más a la microbiota contaminante que a las levaduras fermentativas.

Una dosis de 30 g/hl de Actimax XL cede al mosto	
Nitrógeno fácilmente asimilable (NFA)	45 mg/l
Nitrógeno orgánico (aminoácidos, NOPA)	0,456 mg/l

DOSIS

Condiciones normales de fermentación	10-20 g/hl
Condiciones difíciles	20-30 g/hl
Uso curativo: paradas de fermentación	30-40 g/hl

Dosis máxima autorizada: 1.75 g/l

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

↘ 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 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 pie de cuba de levadura.

En caso de vendimias escalonadas, incorporar la parte proporcional con cada viaje de vendimia.

ASPECTO FÍSICO

Granulado de color beige.

PRESENTACIÓN

Envase de 20 kg.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS EP 133 (REV.0)

pH (1%)	7,5-8,5
Cenizas [%]	10-20
Humedad [%]	< 10
Recuento total [UFC/g]	< 10 ⁵
Levaduras [UFC/g]	< 10 ³

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.