







Actimax NATURA

Activateur organique pour la fermentation alcoolique.

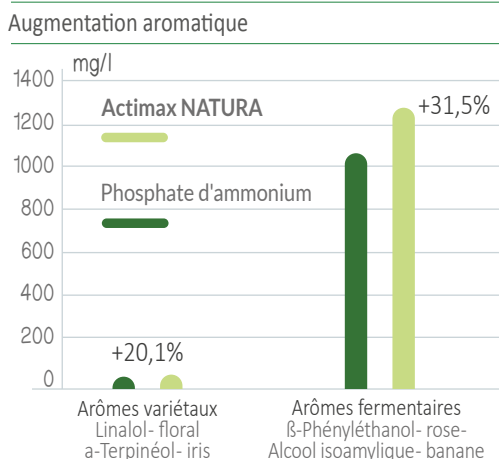
Expression variétale maximale.

Libération active d'acides aminés.

ESSAI SUR L'AUGMENTATION AROMATIQUE: Étude réalisée au cours des vendanges 2012 dans la région de La Rioja, sur cépage Viura. Comparatif entre le profil aromatique d'une élaboration avec une nutrition organique riche en acides aminés (Actimax NATURA) et d'une autre avec uniquement un apport d'azote inorganique (DAP). Augmentation dans la fraction aromatique de 30 %.

Augmentation aromatique	DAP	Actimax NATURA
 LINALOL (floral, mentholé)	6	6,8
 β-CITRONELLOL (agrumes)	1,4	3,1
 ACÉTATE DE LINALOL (floral, lavande)	2	3,6
 BUTYRATE D'ÉTHYLE (ananas)	0,39	0,43
 ALCOOL ISOAMYLIQUE (banane, massepain)	132	146
 DÉCANOATE D'ÉTHYLE (floral)	0,50	0,55

Concentration de différents composés dans chacun des échantillons en µg/l.



CARACTÉRISTIQUES

Actimax NATURA est un nutriment organique pour la fermentation alcoolique du raisin et du moût. Il constitue une source très riche d'azote organique (acides aminés libres).

L'azote organique est déficitaire dans la majeure partie des processus de fermentation alcoolique. **Actimax NATURA** constitue un apport équilibré en acides aminés et en vitamines dans la phase initiale de la fermentation, et réduit l'apparition de problèmes dans sa phase terminale. La disponibilité des acides aminés permet une synthèse correcte des enzymes responsables de la divulgation de précurseurs variétaux (glycosidases, lyases). De plus, elle permet de limiter la production de sulfure d'hydrogène et d'éviter ainsi l'apparition de défauts de réduction. La correction de la NFA avec cette préparation ne présente aucun risque d'élévation de température ou de déviations sensorielles.

Fournit des acides aminés pour la production de protéines de transport et d'enzymes. Il assure la teneur en azote facilement assimilable (NFA), ce qui permet d'éviter l'utilisation de sels d'ammonium.

Cet élément nutritif de fermentation alcoolique est le résultat de recherches menées dans le cadre du projet CENIT-DEMETER (2008-2011) Stratégie et méthodes viticoles et œnologiques face aux changements climatiques. Il s'agit de l'application de nouvelles technologies pour améliorer l'efficacité des processus qui en résultent, dans le cadre des travaux de recherche spécifiques menés avec l'Université Rovira y Virgili et le Conseil supérieur de recherches scientifiques (CSIC)



EFFET SENSORIEL DE L'ALIMENTATION BIOLOGIQUE

Augmentation des senteurs variétales.

Acides aminés accentuer la complexité aromatique augmentant variétal records. Une nutrition azote bonne est la performance optimale des enzymes (protéines) responsables de la libération des précurseurs aromatiques présents dans le raisin β-glicosadasas et β-Lyase.

Formation des senteurs fermentation.

Les acides aminés sont la base de comcupestos volatiles produites par la levure. Un tiers des alcools supérieurs sont produits au cours de la fermentation des acides aminés. Par la suite et en présence d'éthanol sont des esters fruités d'une influence très positive dans le vin.

Évitez les parfums réduction.

APPLICATION

À employer avant le démarrage de la fermentation alcoolique, avant ou pendant l'application de la souche de levure. L'application de ce nutriment stimule les populations de levure au cours d'une quelconque élaboration, soulignant ainsi leurs capacités qualitatives. Es particulièrement recommandé:

- Dans les élaborations de cépages rouges à fort degré d'alcool probable et de raisin en surmaturation.
- Pour les moûts destinés à l'élaboration de vins blancs et rosés à basse température.
- Pour les moûts de cépages blancs très clarifiés.
- Dans tout type d'élaboration pour optimiser les caractéristiques de la souche de levure employée.
- Pour le développement de l'expression variétale en vins blancs, rosés et rouges.

COMPOSITION

• Levure entièrement autolysée (*Saccharomyces cerevisiae*). Souche spécifique sélectionnée, élevée dans un milieu riche en nutriments. Source importante d'acides aminés primaires, à assimilation lente. Thermiquement inactivée et entièrement autolysée, pour une excellente disponibilité des ressources azotées. Il s'agit d'un produit naturel et non génétiquement modifié.

Une dose de 30 g/hl d'Actimax NATURA apporte au moût	
Azote facilement assimilable (AFA)	44 mg/l
Azote organique (acides aminés, NOPA)	40 mg/l

DOSE

20-30 g/hl

Dose maximale admissible : 40 g/hl

En conditions difficiles, il est recommandé d'apporter une source supplémentaire d'azote.

↘ Fermentation en conditions normales.

- Degré d'alcool probable < 12 % vol
- Température de fermentation > 20 °C
- pH > 3,6
- AFA > 200 mg/l
- Vendange précoce
- Vendange saine
- Macérations courtes
- Débourbages légers/utilisation de bourbes fines
- Levures peu exigeantes en nutriments

↘ Fermentation en conditions difficiles

- Degré d'alcool probable < 14 % vol
- Température de fermentation > 18 °C
- pH < 3,3
- AFA < 200 mg/l
- Vendange tardive
- Vendange botrytisée
- Macérations longues
- Débourbages intenses (NTU < 80)
- Souches de levure exigeantes en nutriments

Il est recommandé de mesurer préalablement l'AFA ainsi que la fraction organique (NOPA) du moût.

MODE D'EMPLOI

Dissoudre dans le moût ou de l'eau selon une proportion de 10 fois son poids et l'ajouter dans la cuve lors de l'encuvage, en s'assurant d'une parfaite homogénéisation.

À employer de préférence avant le démarrage de la fermentation alcoolique.

ASPECT PHYSIQUE

Poudre de couleur jaunâtre.

PRÉSENTATION

Sac de 1 kg / 10 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICOCHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES EP 842 (REV.2)

Azote total [%]	< 12
Humidité [%]	< 7
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1
Levures [UFC/g]	< 10 ²
Moisissures [UFC/g]	< 10 ³
Bactéries lactiques [UFC/g]	< 10 ³
Bactéries acétiques [UFC/g]	< 10 ³
<i>Salmonelle</i> [UFC/g]	Absence
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Absence
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Absence
<i>Coliformes totaux</i> [UFC/g]	< 10 ²

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine, dans un lieu frais et sec, exempt d'odeurs.

Utiliser rapidement après ouverture.

Date limite d'utilisation optimale: 3 ans à partir de l'emballage.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement (UE) 2019/934.