# Actimax XL

Activateur complexe pour fermentations des grands volumes.

## CARACTÉRISTIQUES

**Actimax XL** est un activateur de fermentation alcoolique formulé pour des conditions de fermentations optimales dans les cuves de grande capacité. Il apporte de la cellulose pour améliorer la dispersion cellulaire et le compactage des lies.

Son ajout au moût **augmente la teneur en azote facilement assimilable**, en garantissant le **complément approprié en azote organique** et inorganique, améliore de façon significative les conditions du milieu pour un développement rapide des levures, en écourtant la phase de latence et en assurant la prévalence de la souche inoculée face à la population indigène.

**Prévient l'apparition des défauts organoleptiques** associés à la carence en nutriments comme par exemple les problèmes de réduction: $H_2S$ et dérivés. **Diminue la production d'acidité volatile. Améliore le contenu en esters aromatiques.**

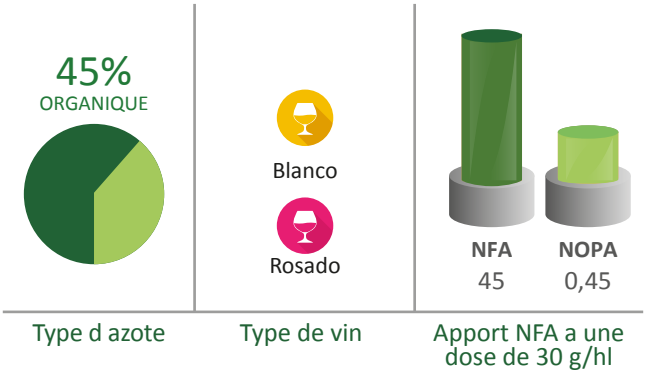
Les levures inactivées apportent en outre, des stérols et des acides grasà chaîne longue, éléments de résistance des cellules. Elles protègent **leurs propres levures en inhibant les éléments toxiques** comme les acides gras C8-C12, ou des résidus de pesticides.

L'apport en azote ammoniacal avec **Actimax XL** se fait exclusivement sous forme de phosphate diammonique.

## APPLICATIONS

**Actimax XL** est indiqué pour garantir l'efficacité maximale nutritionnelle dans des contenants de grand volume.

- Fournit un support cellulaire durant la fermentation, assurant des FAplus homogènes et plus régulières.
- **Grande capacité absorbante des composés toxiques** de toute nature (pesticides, toxines fongiques) et les acides gras à chaîne courte générés dans les fermentations en condition d'oxygénation faible voire nulle.
- Enrégulant la cinétique fermentaire et enapportant leséléments nutritifs indispensables dans les fermentations réalisées dans de grands volumes (acides gras à chaîne longue, ergostérol), il prévient et lutte **contre les arrêts de fermentation ainsi que les fermentations latentes.**






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

## COMPOSITION

•**Levures inactivées.** Levures inactivées.Source d'azote organique sous forme d'acides aminés primaires, d'assimilation lente. Elles apportent des vitamines au moût, cofacteurs enzymatiques ($Mg^{2+}$,$Mn^{2+}$, $Zn^{2+}$), lipides et acides gras à chaîne longue.

Leursparoiscellulairesenrichissentlemilieuen polysaccharides et permettent la fixation et l'inactivation des composants toxiques (résidus de pesticides, toxines fongiques, acides gras à chaîne courte).

•**Phosphatediammonique.** Constitue la source d'azote inorganique, d'assimilation rapide. Permet la synthèse des acides aminés et des protéines.

•**Cellulose:** agitcommesupportinertedeslevureset comme un puissant adsorbant des toxines.

Améliore la dispersion cellulaire durant la fermentation et aide à la clarification et au soutirage du vin nouveau pour contribuer au compactage des lies.

***Actimax XL*** *ne contient pas de thiamine, considérant que dans l'élaboration des grands volumes, celle-cifavorise rait davantage le milieu levurien indigène plutôt que les levures inoculées.*

| Une dose de 30g/hl d'**Actimax XL** apporte au moût : | |
|---|---|
| Azote Facilement Assimilable (AFA) | 45 mg/l |
| Azote organique (acides aminés, NOPA) | 0,456 mg/l |

## DOSES

| | |
|---|---|
| Conditions normales de fermentations | 10-20 g/hl |
| Conditions difficiles | 20-30 g/hl |
| Usage curatif : arrêts de fermentations | 30-40 g/hl |

*Doses maximales autorisées : 1.75 g/l*

**Note:** la dose d'emploi d'Actimax XL doit être déterminée selon les caractéristiques nutritionnelles du moût, et en augmentant la dose d'emploi lorsque les conditions de fermentations s'avèrent plus difficiles.

↘Fermentations dans de conditions normales
- -Degré alcoolique probable <12% vol
- -Températures de fermentation > 20ºC
- -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 dans des conditions difficiles
- -Degré alcoolique probable > 14%vol
- -Température de fermentation <18ºC
- -pH< 3,3
- -AFA < 200 mg/l
- -Vendange tardive
- -Vendange botrytisée
- -Macérations longues
- -Débourbages intensifs (NTU<80)
- -Souches de levures exigeantes en nutriments

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

## MODE D'EMPLOI

Dissoudre dans environ 10 fois son poids en eau ou en moût puis ajouter à la cuve en assurant sa parfaite homogénéisation.

Utiliser dans le premier tiers de la fermentation alcoolique, en tout début, après l'incorporation des levures, ou lorsque la densité initiale du moût a été diminuée d'environ 20 points.

En cas d'apport de vendanges fractionnées, incorporer la part proportionnelle à chaque apport.

## ASPECT PHYSIQUE

Granulés de couleur beige.

## PRÉSENTATION

Sacs de 20 Kg.

## PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

**EP 133 (REV.0)**

| | |
|---|---|
| pH (1%) | 7,5-8,5 |
| Cendres [%] | 10-20 |
| Humidité [%] | < 10 |
| Micro-organismes totaux [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