

# Actimax Oeni

Activateur spécifique pour la fermentation malolactique

### CARACTÉRISTIQUES

**Actimax Oeni** est un nutriment spécifique pour stimuler la fermentation malolactique dans des conditions difficiles.

Les bactéries lactiques présentent des besoins nutritionnels complexes, car elles ont perdu la capacité de synthétiser tous les composés nécessaires à leur croissance, tels que les vitamines du groupe B et la majorité des acides aminés.

Habituellement, ces composés sont apportés par les lies des levures issues de la fermentation alcoolique. Cependant, dans certaines conditions, cet apport naturel peut être insuffisant. Dans ces cas, la régulation nutritive du vin est nécessaire. **Actimax Oeni** offre :

- **Azote organique sous forme d'acides aminés primaires**, unique source d'azote assimilable par les bactéries lactiques.
- **Apport de minéraux**, spécialement enrichis en magnésium et manganèse, cofacteurs d'enzymes clés du métabolisme (kinases, enzyme malolactique).
- **Vitamines du groupe B** (thiamine, acide nicotinique, biotine et acide pantothénique), incapables d'être synthétisées par les bactéries lactiques et absentes dans les vins après la fermentation alcoolique.
- L'incorporation des **parois cellulaires des levures inactivées**, augmente la turbidité et accroît le contenu en polysaccharides en suspension améliorant ainsi la cinétique fermentative.
- La présence de polysaccharides atténue l'effet néfaste de la fraction tannique, dans les vins à haute intensité colorante, dans les vins avec un tanin ajouté ou issus de fermentations en barrique.
- **Actimax Oeni** est un excellent adsorbant de substances toxiques, en éliminant les composés inhibiteurs de la fermentation malolactique (acides gras issus de la fermentation alcoolique irrégulière, résidus de pesticides)

### APPLICATIONS

**Actimax Oeni** s'emploie pour améliorer le développement de la fermentation malolactique dans les:

- Vins clarifiés, filtrés ou ayant subis plusieurs soutirages.
- Vins dont la phase de latence entre la fermentation alcoolique et malolactique est importante.
- Vins fermentés avec des levures de l'autolyse lente, résistantes à l'éthanol.
- Vins issus de raisins très mûrs.

Une dose de 30g/hL d'Actimax Oeni apporte au moût :

Azote Facilement Assimilable (AFA)	4,6 mg/l
Azote organique (acides aminés, NOPA)	1,75 mg/l



Type d'azote

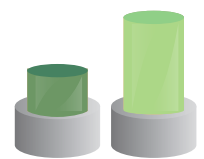


Blanc



Rouge

Type de vin



Apport NFA à une dose de 30 g/hl

### COMPOSITION

- Levures inactives (*Saccharomyces cerevisiae*). Souche spécifique sélectionnée, élevée en milieu riche en nutriments et inactivée par la chaleur.
- Chlorhydrate de thiamine.

### DOSES

Conditions normales 10 g/hl

Conditions difficiles 20-30 g/hl

*Doses maximum autorisée: 30 g/hl*

Note: La dose d'emploi d'**Actimax Oeni** doit être déterminée en fonction des caractéristiques nutritionnelles du moût, et être augmentée lorsque les conditions de fermentations sont plus difficiles.

Además se recomienda la medida previa de la fracción de nitrógeno orgánico (NOPA) del mosto.

#### ↘ Fermentation malolactique dans des conditions normales

- Degré alcoolique probable <12% vol
- Température de fermentation > 20 C
- pH > 3,4
- SO<sub>2</sub> total < 40 ppm
- IPT: moyen
- Vendange saine
- Macérations courtes

#### ↘ Fermentation malolactique dans des conditions difficiles

- Degré alcoolique probable > 14%vol
- Température de fermentation <18 C
- pH < 3,4
- SO<sub>2</sub> total >40 ppm
- IPT: élevé
- Vendange tardive
- Macérations longues

### MODE D'EMPLOI

Dissoudre dans 10 fois son poids en vin ou en eau puis ajouter à la cuve ou à la barrique, en assurant sa parfaite homogénéisation.

Dans les cas d'ensemencement de bactéries lactiques sélectionnées, incorporer 24 heures avant l'inoculation afin qu'**Actimax Oeni** agisse.

### ASPECT PHYSIQUE

Granulés de couleur crème.

### PRÉSENTATION

Sachets de 0,5 kg

### PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

pH (1%) 5-6

Cendres [%] < 10

Humidité [%] < 8

Micro-organismes totaux [UFC/g] < 10<sup>5</sup>

Levures viables [UFC/g] < 10<sup>3</sup>

### 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 CE 606/2009*