

Actimax VIT

Apport équilibré d'acides aminés, vitamines et minéraux.

CARACTÉRISTIQUES

Actimax Vit est un activateur de fermentation à base d'azote organique et de vitamines.

Durant la fermentation alcoolique, les levures autolysées constituent une **importante source d'acides aminés primaires**, d'assimilation lente. **Actimax Vit** corrige les carences en azote du moût sans risques de hausses de températures du milieu ni de déviations sensorielles.

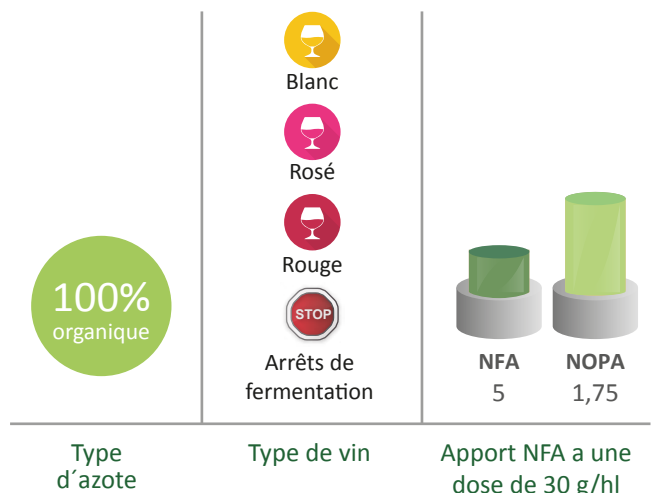
L'ajout d'**Actimax Vit** entraîne un **apport équilibré en vitamines et minéraux**, cofacteurs métaboliques des levures et bactéries lactiques.

Les parois cellulaires des levures inactivées augmentent le contenu en polysaccharides. Elles sont également un excellent adsorbant des substances toxiques.

APPLICATIONS

Il peut être employé:

- En début ou durant la fermentation alcoolique, afin d'équilibrer le contenu en azote organique du moût.
- Avant la fermentation malolactique, pour stimuler son développement. Les acides aminés sont l'unique source d'azote assimilable par les bactéries lactiques.
- En cas d'arrêts de fermentations ou de ralentissements de la fermentation alcoolique.



| Vitamines [mg/100g] | |
|-------------------------------|------|
| Vit. B1 (Thiamine) | 13 |
| Vit. B2 (Riboflavine) | 4 |
| Vit. B3 (Niacine) | 45 |
| Vit. B5 (Acide pantothénique) | 10 |
| Vit. B6 (Pyridoxine) | 4 |
| Vit. B8 (Biotine) | 0,1 |
| Vit. B9 (Acide folique) | 2 |
| Vit. B12 (Cobalamine) | 0,02 |

| Minéraux [mg/100g] | |
|--------------------|------|
| Sodium | 200 |
| Calcium | 800 |
| Fer | 10 |
| Zinc | 3,5 |
| Phosphore | 1500 |
| Potassium | 1600 |
| Magnésium | 200 |
| Cuivre | 3,5 |
| Manganèse | 0,5 |

COMPOSITION

• **Levures autolysées** (*Saccharomyces cerevisiae*). Souche spécifique sélectionnée, élevée en milieu riche en nutriments et inactivée par la chaleur.

• **Actimax Vit** est un produit naturel et non génétiquement modifié.

Une dose de 30g/hl d'**Actimax Vit** apporte au moût :

- Azote Facilement Assimilable (AFA) » 5 mg /l
- Azote organique (acides aminés, NOPA) » 1,75 mg/l

DOSES

Conditions normales de fermentation 10-20 g/hl

Conditions difficiles 20-30 g/hl
Il est recommandé d'apporter une source supplémentaire d'azote inorganique

Usage curatif: arrêts de fermentation 30-40 g/hl

Dose maximum autorisée : 40 g/hl

Note: la dose d'emploi d'**Actimax Vit** doit être déterminée en fonction des caractéristiques nutritionnelles du moût, et être augmentée lors de conditions de fermentations difficiles.

↘ Fermentations dans des conditions normales.

- Degré alcoolique 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

↘ Fermentations dans des conditions difficiles.

- Degré alcoolique 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 levures exigeantes en nutriments

Il est recommandé de mesurer au préalable l'AFA du moût ainsi que sa fraction organique (NOPA).

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 de préférence en début de fermentation alcoolique, après l'incorporation des levures.

En cas d'arrêts de fermentations, appliquer avant d'ajouter le pied de cuve. Attendre 24 heures et transvaser.

ASPECT PHYSIQUE

Granulé de couleur crème.

PRÉSENTATION

Sachets de 1 Kg et sacs de 15 Kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES EP 395 (rev.1)

| | |
|---------------------------------|-------------------|
| pH (1%) | 5-7 |
| Cendres [%] | < 7 |
| Humidité [%] | < 8 |
| Micro-organismes totaux [UFC/g] | < 10 ⁵ |
| Levures viables [UFC/g] | < 10 ³ |

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.

R.G.S.A: 31.00391/CR

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