

Actimax NATURA

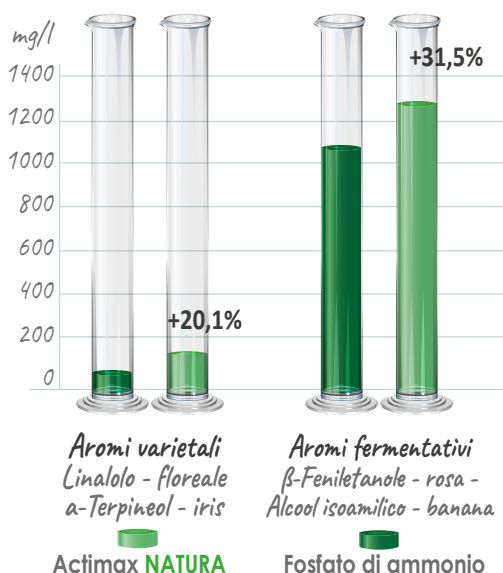
Attivante organico per fermentazioni alcoliche.
Massima espressione varietale.
Liberazione attiva di amminoacidi.

IMPATTO SULL'INCREMENTO AROMATICO: Studio effettuato durante la vendemmia 2017 nella provincia de La Rioja, a Viura. Analisi comparativa tra il profilo aromatico di un'elaborazione con nutrizione organica ricca di amminoacidi (Actimax NATURA) e un'altra con l'apporto solamente di fosfato biammonico (DAP). Incremento nella frazione aromatica di circa il 30%.

Variazione di alcuni composti aromatici	DAP	Actimax NATURA
LINALOLO (floreale, mentolato)	6	6,8
B-CITRONEOLO (agrumi)	1,4	3,1
ACETATO DI LINALOLO (floreale, lavanda)	2	3,6
BUTIRRATO DI ETILE (ananas)	0,39	0,43
ALCOOL ISOAMILICO (banana, marzapane)	132	146
DECANOATO DI ETILE (florale)	0,50	0,55

Concentrazione di diversi composti in ognuno dei campioni in µg/l.

Incremento aromatico



CARATTERISTICHE

Actimax NATURA è un nutriente organico per fermentazione alcolica di uva e mosto. Rappresenta una fonte particolarmente ricca di azoto organico (amminoacidi liberi).

L'azoto organico, costituito da amminoacidi, è carente nella maggior parte dei processi della fermentazione alcolica.

Actimax NATURA fornisce un apporto equilibrato di amminoacidi e vitamine nella fase iniziale di fermentazione, riducendo la comparsa di problemi nella sua fase finale. La disponibilità di amminoacidi ottimizza la qualità organolettica dei vini; da un lato gli amminoacidi sono i precursori degli aromi fermentativi, dall'altro, l'apporto equilibrato di amminoacidi permette una corretta sintesi degli enzimi responsabili della rivelazione dei precursori varietali (glicosidasi, liasi). Inoltre, limita la produzione di acido solfidrico ed evita quindi la comparsa dei difetti derivanti dalla riduzione (vino ridotto). La correzione dell'APA (Azoto Prontamente Assimilabile) con questo preparato non presenta alcun rischio di aumento della temperatura o di alterazioni sensoriali.

Fornisce aminoacidi per la produzione di proteine ed enzimi di trasporto. Assicura il contenuto di Azoto prontamente assimilabile (APA), evitando così l'utilizzo di sali di ammonio.

Questo nutriente della fermentazione alcolica è il risultato di una ricerca condotta nell'ambito del Progetto CENIT-DEMETER (2008-2011) Strategie e metodi vinicoli ed enologici, volto a contrastare i cambiamenti climatici. Applicazione di nuove tecnologie per migliorare l'efficienza dei processi risultanti, nell'ambito delle specifiche linee operative realizzate in collaborazione con l'Università Rovira y Virgili e il Consiglio Superiore per le Ricerche Scientifiche (CSIC).



EFFETTO SENSORIALE DI NUTRIZIONE ORGANICA

Incremento dell'espressione aromatica e varietale del vino.

Gli amminoacidi accentuano la complessità aromatica incrementando il profilo varietale. Una buona nutrizione azotata si ripercuote sull'azione ottimale degli enzimi (proteine) responsabili della liberazione di precursori aromatici presenti nell'uva β-glicosidasi e β-Liasi.

Formazione di aromi fermentativi.

Gli amminoacidi sono la base di composti volatili prodotti dai lieviti. Un terzo degli alcoli superiori si producono durante il principio della fermentazione alcolica dagli amminoacidi. Successivamente ed in presenza di etanolo formano esteri fruttati con influenza molto positiva nel vino.

EVITARE SENTORI DI RIDUZIONE.

APPLICAZIONE

Si utilizza prima dell'inizio della fermentazione alcolica, prima o durante l'inoculo del ceppo di lievito. L'applicazione di questo nutriente stimola le popolazioni di lieviti in qualsiasi elaborazione, marcando le loro abilità qualitative. E' particolarmente raccomandabile:

- Nell'elaborazione di varietà rosse ad elevato grado alcolico potenziale e di uva stramatura.
- Mosti destinati all'elaborazione di vini bianchi e rosati a bassa temperatura.
- Mosti di varietà bianche molto chiarificati.
- In qualsiasi tipo di elaborazione per ottimizzare le caratteristiche del ceppo di lievito utilizzato.
- Potenziare l'espressione varietale in vini bianchi, rosati e rossi.

COMPOSIZIONE

• Lievito completamente autolisato (*Saccharomyces cerevisiae*). Ceppo specifico selezionato, cresciuto in un ambiente ricco di nutrienti. Importante fonte di amminoacidi primari, ad assimilazione lenta. Inattivato termicamente e totalmente autolisato, per maggior disponibilità delle risorse azotate. È un prodotto naturale, non geneticamente modificato.

Una dose da 30 g/hl di Actimax NATURA cede al mosto:	
Azoto prontamente assimilabile (APA)	44 mg/l
Azoto organico (amminoacidi, NOPA)	40 mg/l

DOSE

20-30 g/hl

In condizioni difficili si raccomanda di apportare una fonte supplementare di azoto.

↘ Fermentazione in condizioni normali.

- Grado alcolico potenziale <12% vol.
- Temperatura di Fermentazione > 20°C.
- pH > 3,6.
- APA > 200 mg/l.
- Vendemmia anticipata
- Vendemmia sana
- Macerazioni brevi
- Sfecciature morbide/Utilizzo di fecce fini.
- Lieviti poco esigenti in nutrienti.

↘ Fermentazione in condizioni difficili

- Grado alcolico potenziale > 14% vol.
- Temperatura di fermentazione <18°C.
- pH < 3,3
- APA < 200 mg/l
- Vendemmia tardiva.
- Vendemmia bottrizzata.
- Macerazioni lunghe.
- Chiarifiche spinte (NTU<80).
- Ceppi di lievito ad alta necessità di nutrienti.

Si consiglia di misurare prima l'APA, nonché la frazione organica (NOPA) del mosto.

MODALITA' DI UTILIZZO

Sciogliere 10 volte il suo peso in mosto o acqua e aggiungere alla cisterna durante il riempimento, garantendone una perfetta omogenizzazione.

Meglio se utilizzata prima dell'avvio della fermentazione alcolica.

ASPETTO FISICO

Polvere di color giallognolo.

PRESENTAZIONE

Confezione da 1 kg / 10 kg

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE EP 842 (REV.2)

Azoto totale (%)	< 12
Umidità [%]	<7
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1
Lieviti vitali [UFC/g]	<10 ²
Muffe [UFC/g]	< 10 ³
Conta dei batteri lattici [UFC/g]	< 10 ³
Batteri acetici [UFC/g]	< 10 ³
<i>Salmonella</i> [UFC/25g]	Assenza
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Assenza
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Assenza
Coliformi totali [UFC/g]	< 10 ²

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale, in luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente prima di: 3 anni dalla confezione.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2022/68.