

Actimax OENI

Attivatore per la fermentazione malolattica.

CARATTERISTICHE

Actimax Oeni è un nutriente specifico per stimolare la fermentazione malolattica in condizioni difficili.

I batteri lattici hanno dei fabbisogni nutrizionali complessi, poiché hanno perso la capacità di sintetizzare molti composti necessari alla crescita. Tra questi, si trovano le vitamine del gruppo B e la maggior parte degli amminoacidi.

Abitualmente, questi composti sono apportati dalle fecce di lieviti provenienti dalla fermentazione alcolica. Ciò nonostante, in determinati casi, questo apporto naturale può essere insufficiente. In questi casi è necessaria la regolazione nutritiva del vino:

Actimax Oeni apporta:

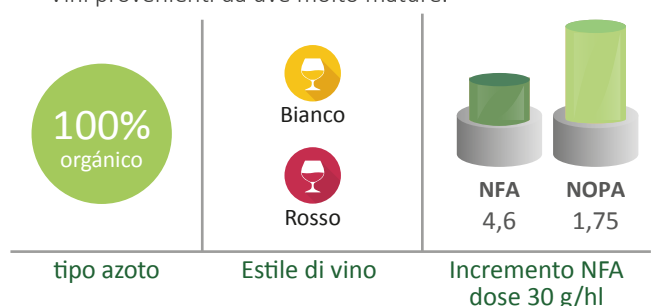
- **Azoto organico** sotto forma di amminoacidi primari, unica fonte di azoto assimilabile dai batteri lattici.
- **Apporto di minerali**, particolarmente arricchito con magnesio e manganese, cofattori di enzimi fondamentali del metabolismo (chinasi, enzima malolattico).
- **Vitamine del gruppo B** (tiamina, acido nicotinico, biotina e acido pantotenico), incapaci di essere sintetizzate da batteri lattici e assenti nei vini dopo la fermentazione alcolica.
- L'aggiunta di **pareti cellulari di lieviti inattivi** aumenta la torbidità e il contenuto di polisaccaridi in sospensione, migliorando la cinetica fermentativa.
- La presenza di **polisaccaridi** attenua l'effetto sfavorevole della frazione tannica, in vini ad alta concentrazione di colore, vini con tannini aggiunti o a fermentazioni in barrique.
- **Actimax Oeni** è un eccellente assorbente di sostanze tossiche, eliminando composti inibitori della fermentazione malolattica (acidi grassi provenienti dalla fermentazione alcolica irregolare, residui di pesticidi).

APPLICAZIONE

Actimax Oeni si utilizza per migliorare la fermentazione malolattica in:

- Vini chiarificati, filtrati o dopo varie filtrazioni.
- Vini con molto tempo di fermentazione alcolica e malolattica.
- Vini fermentati con lieviti ad autolisi lenta, resistenti all'etanolo.
- Vini provenienti da uve molto mature.

Una dose da 30 g/hl di Actimax OENI cede al mosto	
Azoto Facilmente Assimilabile (NFA)	4,6 mg/l
Azoto organico (amminoacidi, NOPA)	1,75 mg/l



COMPOSIZIONE

- Lieviti autolisati (*Saccharomyces cerevisiae*). Ceppo specifico selezionato, cresciuto in un ambiente ricco di nutrienti e inattivato per mezzo di calore.
- Cloridrato di tiamina.

DOSE

Condizioni normali	10 g/hl
Condizioni difficili	20-30 g/hl

Dose massima autorizzata: 30 g/hl.

Nota: la dose di Actimax Oeni dovrebbe essere stabilita in base alle caratteristiche nutrizionali del mosto, aumentandone proporzionalmente la dose in funzione dell'aumento delle difficoltà nelle condizioni di fermentazione.

Inoltre, si raccomanda la misurazione preventiva della frazione di azoto organico (NOPA) del mosto.

∨ Fermentazione malolattica in condizioni normali

- Grado alcolico probabile <12% vol
- Temperatura di fermentazione > 20°C
- pH > 3,4
- SO₂ totale < 40 ppm
- IPT: medio
- Vendemmia sana
- Macerazioni brevi

∨ Fermentazione malolattica in condizioni difficili

- Grado alcolico probabile > 14% vol
- Temperatura di fermentazione <18°C
- pH < 3,4
- SO₂ totale >40 ppm
- IPT: elevato
- Vendemmia tardiva

MODALITA' DI UTILIZZO

Sciogliere 10 volte il suo peso nel vino o in acqua e aggiungere alla cisterna o alla botte garantendone una perfetta omogenizzazione.

In caso di semina di batteri lattici selezionati, aggiungere 24 ore prima dell'inoculazione per permettere ad **Actimax Oeni** di agire.

ASPETTO FISICO

Granulato di color crema.

PRESENTAZIONE

Confezione da 0.5 kg.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

EP 533(Rev3)

pH (1%)	5-6
Ceneri [%]	< 10
Umidità [%]	< 8
Microorganismi totali [UFC/g]	< 10 ⁵
Lieviti viabili [UFC/g]	< 10 ³

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) 2019/934.