

## Actimax Oeni

Activador para a fermentação maloláctica

### CARACTERÍSTICAS

**Actimax Oeni** i é um nutriente específico para estimular a fermentação maloláctica em condições difíceis.

Bactérias lácticas apresentam requisitos nutricionais complexos, devido a perda da capacidade de sintetizar muitos compostos necessários para o crescimento. Entre eles estão vitaminas de grupo B e a maioria dos aminoácidos.

Esses compostos são geralmente fornecidos pelas borras de leveduras da fermentação alcoólica. No entanto, em certas ocasiões, essa contribuição natural pode ser insuficiente. Nestes casos, é necessária a regulação nutricional do vinho.

**Actimax Oeni** fornece:

- **Azoto organico** na forma de aminoácidos primários, única fonte de azoto assimilado por bactérias láctico.
- **Incremento de minerais**, especialmente enriquecidos em magnésio e manganês, cofatores de enzimas-chave no metabolismo (quinases, enzima maloláctica).
- **Vitaminas do grupo B** (tiamina, ácido nicotínico, biotina e ácido pantotênico), incapazes de ser sintetizadas por bactérias lácticas e ausentes nos vinhos após a fermentação alcoólica.
- Ao incorporar **paredes celulares de leveduras inativas**, aumenta a turbidez e aumenta o conteúdo de polissacarídeos em suspensão melhorando a cinética fermentativa.
- A presença de polissacarídeos atenua o efeito desfavorável da fração tânica, em vinhos de alta concentração de cor, vinhos com adição de tanino ou fermentações em barricas.
- **Actimax Oeni** é um excelente adsorvente para substâncias tóxicas, **eliminando compostos inibidores da fermentação maloláctica** (ácidos gordos da fermentação alcoólica irregular, resíduos de pesticidas).

### APLICAÇÃO

**Actimax Oeni** é usado para melhorar o desenvolvimento da fermentação maloláctica em:

- Vinhos clarificados, filtrados ou com várias passagens a limpo.
- Vinhos com muito tempo entre a fermentação alcoólica e a maloláctica.
- Vinhos fermentados com leveduras de autólise lenta, resistente ao etanol.
- Vinhos de uvas muito maduras.

Uma dose de 30 g / hl de Actimax Oeni incorpora no mosto:

Azoto facilmente assimilável (NFA)	4,6 mg / l
Azoto organico (aminoácidos, NOPA)	1,75 mg / l



Tipo de Azoto

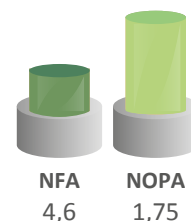


Branco



Tinto

Tipo de vinho



Aumento NFA, a dose de 30g/hl

### COMPOSIÇÃO

- Levedura inativa (*Saccharomyces cerevisiae*). Cultivo selecionado específico, cultivado em meio rico em nutrientes e inativada por calor.
- Cloridrato de tiamina.

### DOSE

Condições normais	10 g/hl
Condições difíceis	20-30 g/hl

*Dose máxima autorizada: 30 g/hl*

Obs: a dose de **Actimax Oeni** deve ser condicionada às características nutricionais do mosto / vinho, sendo maior a dose quanto mais difíceis forem as condições de fermentação.

Além disso, recomenda-se a análise prévia da quantidade de Azoto orgânico (NOPA) do mosto.

#### ∨ Fermentação malolática em condições normais.

- Provável grau alcoólico <12% vol
- Temperatura de fermentação > 20°C
- pH > 3,4
- SO<sub>2</sub> total <40 ppm
- IPT: médio
- Uvas em boas condições.
- Macerações curtas

#### ∨ Fermentação malolática em condições difíceis.

- Grau alcoólico provável > 14% vol
- Temperatura de fermentação <18°C
- pH <3,4
- SO<sub>2</sub> total <40 ppm
- IPT: alto
- Vindima tardia

### MODO DE EMPREGO

Dissolva em 10 vezes o seu peso em vinho ou água e adicione ao depósito ou barril, garantindo sua perfeita homogeneização.

Em caso de Inoculação de bactérias lácticas selecionadas, incorporar 24 horas antes da inoculação para permitir que o **Actimax Oeni** tenha efeito.

### ASPECTO FÍSICO

Grânulado de cor creme.

### APRESENTAÇÃO

Recipiente de 0,5 kg.

### PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

pH (1%)	5-6
Cinzas [%]	< 10
Humidade [%]	< 8
Microorganismos totais [UFC/g]	< 10 <sup>5</sup>
Leveduras viáveis [CFU / g]	< 10 <sup>3</sup>

### CONSERVAÇÃO

Armazene a embalagem original em local fresco, seco e sem odores.

Depois de aberto, deve ser usado o mais rápido possível.

Consumo preferencial: 3 anos após o embalamento.

### RGSEAA: 31.00391/CR

*Produto de acordo com o Codex Enológico Internacional e Regulamento CE 606/2009.*