

Actimax Oeni

Activator pentru fermentatia malolactica.

CARACTERISTICI

Actimax Oeni este un nutrient specific pentru stimularea fermentatiei malolactice in conditii dificile.

Bacteriile lactice au cerinte nutritionale complexe, datorita pierderii capacitatii de a sintetiza multi compusi necesari pentru crestere. Printre ei se gasesc **vitaminele din grupul B** si majoritatea aminoacizilor.

In mod normal acesti compusi sunt dati de **tulpinile de drojdie** in urma fermentatiei alcoolice. Totusi, in anumite ocazii acest aport natural poate fii insuficient. In aceste cazuri este neccsara reglarea nutritiva a vinului. **Actimax Oeni** ofera:

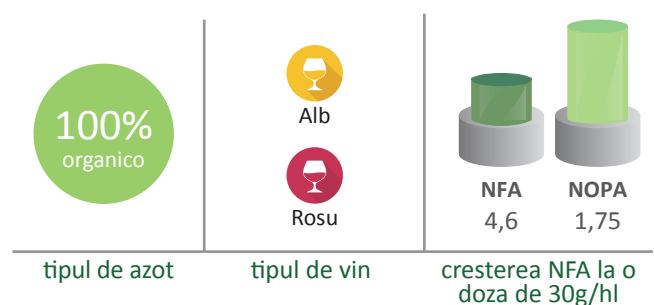
- **Azot organic** sub forma de aminoacizi organici, unica sursa de azot asimilabil pentru bacteriile lactice.
- **Apor de minerale**, in special imbogatite in magneziu si mangan, cofactori ai enzimelor cheie pentru metabolism (kinaze, enzima malolactica).
- **Vitamine din grupul B** (tiamina, acid nicotinic, biotina si acid pantotenic), incapabile de a fi sintetizate de catre bacteriile lactice si abente in vin dupa fermentatia alcoolica.
- Prin incorporarea **peretilor celulari ai drojdiilor inactivate**, maresc turbiditatea si continutul in polizaharide in suspensie, imbunatatind cinetica fermentativa.
- **Prezenta polizaharidelor** atenueaza efectul defavorabil al fractiei tanice, in vinuri cu concentratie mare a culorii, vinuri cu plus de tanin sau fermentatii in baric.
- **Actimax Oeni** este un adsorbant excelent al substantelor oxice, eliminand compusii inhibitoria i fermentatiei malolactice (acizi grasi formati in timpul fermentatiei alcoolice neregulate, reziduuri de pesticide).

APLICATII

Actimax Oeni se utilizeaza pentru o mai buna realizare a fermentatiei malolactice in:

- Vinuri limpezi, filtrate sau cu mai multe tranzvazari.
- Vinuri cu perioada indelungata intre fermentatia alcoolica si cea malolactica.
- Vinuri fermentate cu drojdii cu autoliza lenta, rezistente la etanol.
- Vinuri obtinute din struguri foarte maturati.

O doza de 30 g/hL de Actimax Oeni cedeaza in must	
Azot usor asimilabil (NFA)	4,6 mg/l
Azot organic (amino, NOPA)	1,75 mg/l



COMPOZITIE

•Drojii inactivate (*Saccharomyces cerevisiae*). Tulpina specifica seceltionata, crescuta in mediu bogat in nutrienti si inactivata prin caldura.

•Clorhidrat de tiamina.

DOZE

Conditii normale 10 g/hl

Conditii dificile 20-30 g/hl

Doza maxima admisa: 30 g/hl

Nota: doza aplicata de Actimax Oeni trebuie corelata cu cerintele nutritionale ale mustului / vinului, aceasta fiind mai mare atunci cand conditiile de fermentatie sunt dificile.

Mai mult, se recomanda stabilirea continutului de azot organic (NOPA) al mustului.

∨ Fermentatia malolactica In conditii normale

Grad alcoolic probabil <12% vol

Temperatura de fermentare > 20°C

pH > 3,4

SO₂ total < 40 ppm

IPT: mediu

Recolta sanatoasa

Maceratie scurta

∨ Fermentatia malolactica in conditii dificile

Grad alcoolic probabil > 14%vol

Temperatura de fermentare <18°C

pH < 3,4

SO₂ total >40 ppm

IPT: ridicat

Recolta tarzie

Maceratii lungi

MOD DE UTILIZARE

A se dizolva in de 10 ori greutatea sa in apa sau vin si a se adauga in tanc sau baric, asigurand omogenizarea perfecta.

In cazul insamantarii cu bacterii lactice selectionate, se recomanda incorporare acu 24 ore inainte de inoculare, astfel incat **Actimax Oeni** sa-si faca efectul.

ASPECT FIZIC

Granule de culoare crem.

AMBALARE

Pachete de 0.5 kg

PROPRIETATI FIZICO-CHIMICE SI MICROBIOLOGICE

pH (1%) 5-6

Cenusa [%] < 10

Umiditate [%] < 8

Microorganismele totale [UFC/g] < 10⁵

Drojii viabile [UFC/g] < 10³

PASTRARE

A se pastra in ambalajul original, in loc racoros si uscat, fara mirosuri straine. Odata deschis ambalajul, a se utiliza cat mai repede posibil.

A se consuma de preferat in maxim 3 ani de la data ambalarii.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs conform Codexului Oenologic International si Regulemantului European CE 606/2009.