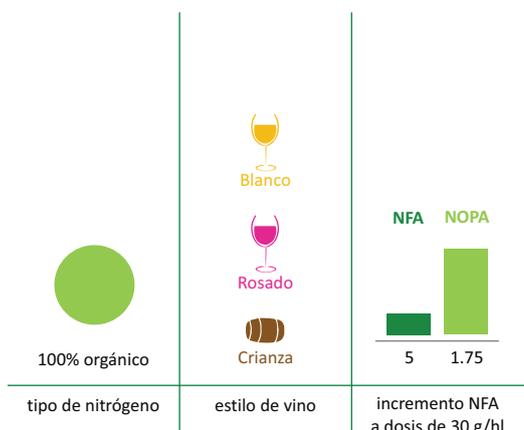


ACTIMAXGSH

Nutriente orgánico con elevado contenido en glutatión



Porcentaje de color en vino blanco fermentado con distintos activadores de fermentación. El vino fermentado con **Actimax GSH** presenta un menor porcentaje de la componente amarilla. Variedad Verdejo, pH 3,4, acidez total 7.5 g/l, ácido málico 2,92g/l, Grado alcohólico 13.1%vol.



Una dosis de 30 g/hl de Actimax GSH cede al mosto	
Nitrógeno fácilmente asimilable (NFA)	5 mg/l
Nitrógeno orgánico (aminoácidos, NOPA)	1,75 mg/l
Glutatión	18,6 mg/l

Características

Actimax GSH es un nutriente orgánico para fermentación alcohólica con un elevado contenido en glutatión para preservar la frescura y cualidades aromáticas de vinos blancos y rosados.

Actimax GSH tiene capacidad antioxidante, protegiendo el color y los aromas varietales (especialmente los de tipo tiólico) en vinos blancos y rosados. Permite la máxima expresión aromática de la uva, prolongado su frescura y ralentizando su evolución cromática en botella.

El glutatión, constituyente habitual de la levadura, es indispensable para la proliferación celular. *Por ello, las fermentaciones alcohólicas reforzadas en glutatión se benefician por partida doble, ya que este compuesto ayuda al crecimiento celular, además de proteger al vino frente a oxidaciones tempranas.*

Preparación especialmente indicada para **variedades ricas en tioles volátiles** (Verdejo, Sauvignon Blanc), mostos blancos muy desfangados o sensibles a la oxidación.

Excelente respuesta en vinos con especial estrés nutricional ó en situaciones de estrés ambiental por parte de la levadura como bajas temperaturas de fermentación, grado alcohólico potencialmente elevado, mostos muy clarificados, mostos con residuos fungicidas ó fitosanitarios.

Aplicación

Nutriente de excelente poder reductor natural. Mantiene las cualidades aromáticas de vinos blancos y rosados, protegiéndolos de la oxidación.

- Al inicio o en las primeras etapas de la fermentación alcohólica, para equilibrar el contenido en nitrógeno orgánico del mosto.

Cualidades organolépticas

El incremento de la concentración de glutatión en vinos blancos y rosados protege y potencia el carácter varietal, además de preservar el color. En variedades ricas en tioles volátiles como Sauvignon Blanc y Verdejo se potencia las características propias de la variedad.

Composición

- Levaduras autolisadas** (*Saccharomyces cerevisiae*) naturalmente ricas en glutatión. Cepa específica seleccionada, crecida en medio rico en nutrientes e inactivada por calor. **Actimax GSH** Constituye una importante fuente de **nitrógeno orgánico en forma de glutatión y aminoácidos primarios, de asimilación lenta**. Corrige las carencias nitrogenadas del mosto sin riesgos de subida de temperatura ni desviaciones sensoriales.

Actimax GSH es un producto natural y no modificado genéticamente.

Dosis

Condiciones normales de fermentación **10-20 g/hl**

Condiciones difíciles **20-30 g/hl**

Se recomienda aportar una fuente adicional de nitrógeno inorgánico

Dosis máxima autorizada: 40 g/hl.

Nota: la dosis de empleo de **Actimax GSH** debe estar condicionada a las características nutricionales del mosto, siendo mayor la medida cuanto más difíciles sean las condiciones de fermentación.

Fermentación en condiciones normales

Grado alcohólico probable < 12% vol.

Temperatura de fermentación > 20°C

pH > 3,6

NFA > 200 mg/l

Vendimia temprana.

Vendimia sana.

Maceraciones cortas.

Desfangados suaves / utilización de burbas finas.

Levaduras poco exigentes en nutrientes.

Fermentación en condiciones difíciles

Grado alcohólico probable > 14% vol.

Temperatura de fermentación < 18°C

pH < 3,3

NFA < 200 mg/l

Vendimia tardía.

Vendimia botritizada.

Maceraciones largas.

Desfangados intensos (NTU < 80).

Cepas de levadura exigentes en nutrientes.

Se recomienda la medida previa del NFA así como de su fracción orgánica (NOPA) del mosto.

Modo de empleo

Disolver en aproximadamente 10 veces su peso en mosto o agua y añadir al depósito durante el encubado, asegurando su perfecta homogeneización.

Puede aplicarse en el agua de rehidratación de las cepas de levadura.

Aspecto físico

Granulado de color crema.

Presentación

Envase de 1 kg.

Propiedades físico-químicas y microbiológicas

pH (1%)	4 - 6
Cenizas [%]	< 7
Humedad [%]	< 7
Recuento total [UFC/g]	< 10 ⁴
Levaduras [UFC/g]	< 50

Conservación

Conservar en el embalaje de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

REGISTRO: R.G.S.A: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.