

ACTIMAX XL

Activador complejo para fermentación en grandes volúmenes

Características

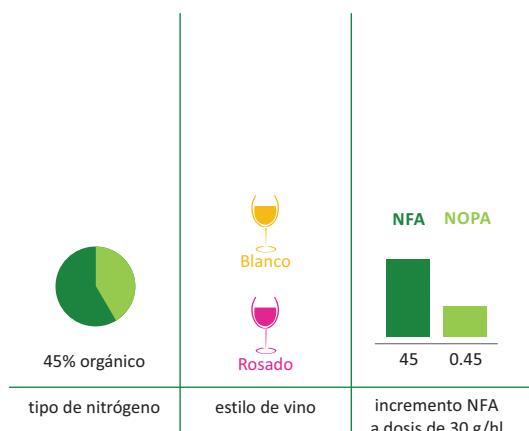
Actimax XL es un activador de fermentación de alcohólica formulado para fermentaciones óptimas en depósitos de gran capacidad. Incorpora celulosa para mejorar la dispersión celular y la compactación de las lías.

Su adición al mosto **incrementa el nitrógeno fácilmente asimilable**, asegurando el **complemento idóneo en nitrógeno orgánico e inorgánico**, mejorando significativamente las condiciones del medio para el rápido desarrollo de las levaduras, acortando la fase de latencia y asegurando la prevalencia de la cepa inoculada frente a la población indígena.

Previene la aparición de defectos sensoriales asociados a la carencia de nutrientes como son los problemas de reducción: SH₂ y derivados. **Disminuye la producción de acidez volátil**. **Mejora el contenido de ésteres aromáticos**.

Las levaduras inactivas además **aportan esteroles y ácidos grasos** de cadena larga, elementos de resistencia de las células. También **protegen a las propias levaduras fijando elementos tóxicos inhibidores** como los ácidos grasos C₈-C₁₂, o restos de pesticidas.

El aporte de nitrógeno amoniacal con Actimax XL se realiza exclusivamente en forma de fosfato amónico.



Aplicación

Actimax XL está diseñado para garantizar la máxima eficacia nutricional en recipientes de gran volumen.

- Proporciona **soporte celular durante la fermentación**, fermentaciones más homogéneas y regulares.
- **Gran capacidad adsorbente de compuestos tóxicos** de toda índole (pesticidas, toxinas fúngicas) y ácidos grasos de cadena corta generados en fermentaciones con baja o nula aireación.
- Al regular la cinética fermentativa y aportar elementos carenciales indispensables en las fermentaciones de gran volumen (ácidos grasos de cadena larga, ergosterol), **previene y combate las paradas de fermentación así como las fermentaciones ralentizadas**.

Composición

- **Levaduras inactivas.** Fuente de nitrógeno orgánico en forma de aminoácidos primarios, de asimilación lenta.

Aportan el mosto vitaminas, cofactores enzimáticos (Mg²⁺, Mn²⁺, Zn²⁺), lípidos y ácidos grasos de cadena larga.

Sus paredes celulares enriquecen el contenido de polisacáridos y permiten la fijación e inactivación de componentes tóxicos (residuos de pesticidas, toxinas fúngicas, ácidos grasos de cadena corta).

- Fosfato diamónico.** Constituye la fuente de nitrógeno inorgánico, de rápida asimilación. Permite la síntesis de aminoácidos y proteínas.
- Celulosa:** Actúa como soporte inerte de las levaduras y potente adsorbente de toxinas. Mejora la dispersión celular durante la fermentación y ayuda a la limpieza y trasiego del vino nuevo por contribuir a la compactación de las lías. Ayuda a eliminar olores desagradables de reducción, propios de elaboraciones con poco aporte de oxígeno.

Actimax XL no incluye tiamina, dado que en la elaboración de grandes volúmenes no se considera eficaz, por favorecer más a la microbiota contaminante que a las levaduras fermentativas.

Dosis

Condiciones normales de fermentación	10-20 g/hl
Condiciones difíciles	20-30 g/hl
Uso curativo: paradas de fermentación	30-40 g/hl

Dosis máxima autorizada: 140 g/hl.

Nota: la dosis de empleo de **Actimax XL** 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 (NOPO) del mosto.

Modo de empleo

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

Utilizar en el primer tercio de la fermentación alcohólica, bien al inicio de la misma, tras la incorporación de las levaduras, o cuando la densidad inicial del mosto haya bajado aproximadamente 20 puntos.

En caso de vendimias escalonadas, incorporar la parte proporcional con cada viaje de vendimia.

Aspecto físico

Granulado de color beige.

Presentación

Envase de 20 kg.

Propiedades físico-químicas y microbiológicas

pH (1%)	7,5 - 8,5
Cenizas [%]	10 - 20
Humedad [%]	< 10
Recuento total [UFC/g]	< 10 ⁵
Levaduras [UFC/g]	< 10 ³

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.