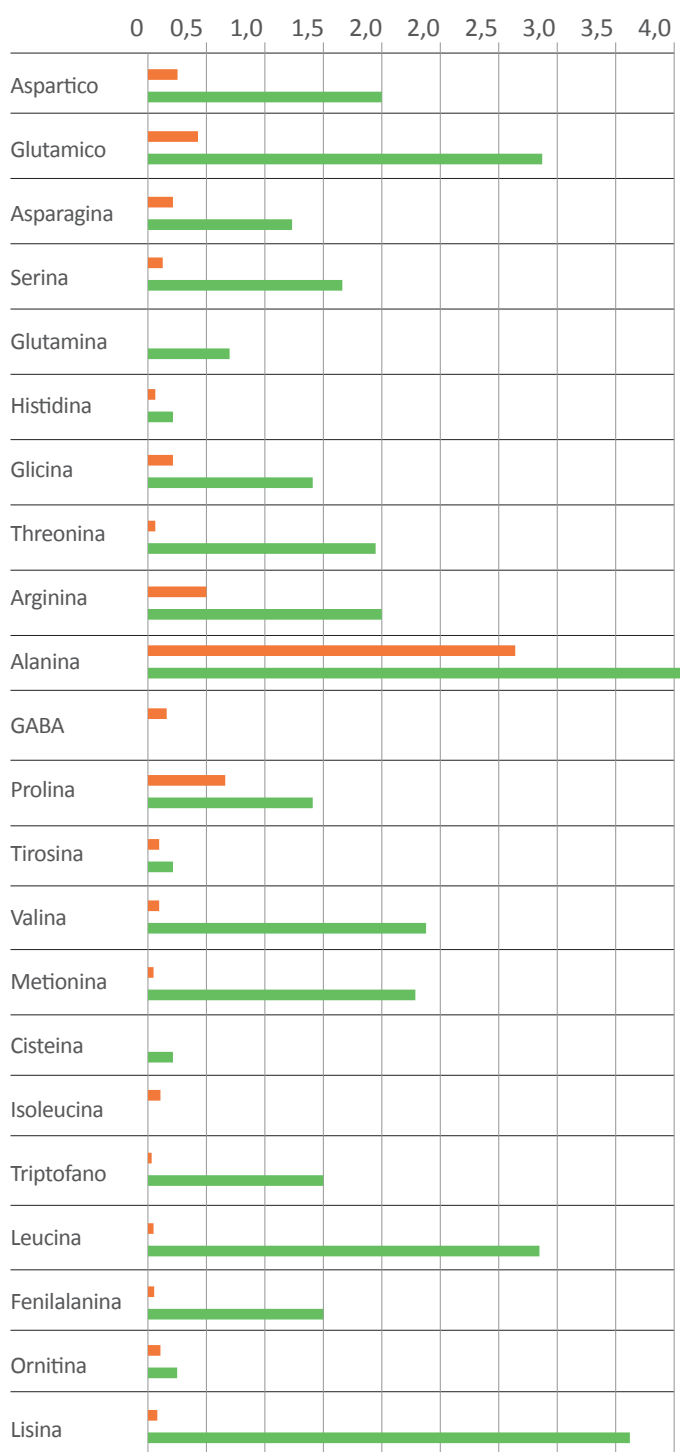


Actimax NATURA

Incremento de expresión aromática y varietal.
Liberación activa de aminoácidos.



Composición pormenorizada de aminoácidos de **Actimax NATURA** en comparación con **Actimax VIT**. Valores en mgN/g de preparado.

CARACTERÍSTICAS

Actimax NATURA es un nutriente orgánico para fermentación alcohólica de uva y mosto. Constituye una fuente muy rica en nitrógeno orgánico (aminoácidos libres).

El nitrógeno orgánico, es deficitario en la mayoría de los procesos de fermentación alcohólica. **Actimax NATURA** proporciona un aporte equilibrado de aminoácidos y vitaminas en la fase inicial de fermentación, reduciendo la aparición de problemas en su fase final.

El empleo de **Actimax NATURA** optimiza la calidad organoléptica de los vinos. Por un lado los aminoácidos son precursores de aromas fermentativos. Por otro, el aporte equilibrado de aminoácidos permite una correcta síntesis de las enzimas responsables de la revelación de precursores varietales (glicosidasas, liasas).

Además de la disponibilidad de aminoácidos, tiene una repercusión directa en la disminución de problemas de reducción, ya que limita la producción de sulfídrico (SH₂).

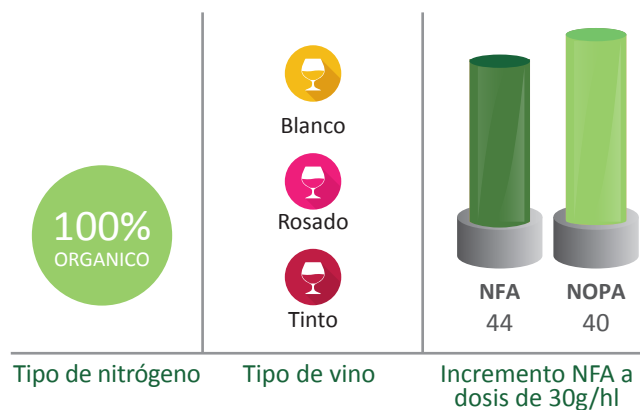
La corrección del NFA (Nitrógeno Fácilmente Asimilable) con **Actimax NATURA**, a diferencia de otros preparados con nitrógeno inorgánico (sales de amonio) no presenta riesgos de subida de temperatura ni desviaciones sensoriales.

Actimax NATURA es un producto natural y no modificado genéticamente.

APLICACIÓN

Se emplea antes del arranque de la fermentación alcohólica. **Actimax NATURA** es particularmente recomendable:

- En elaboraciones de variedades tintas de elevado grado alcohólico probable y uva sobremadura.
- Mostos destinados a la elaboración de vinos blancos y rosados a baja temperatura.
- Mostos de variedades blancas muy clarificados.
- En cualquier tipo de elaboración para optimizar las características de la cepa de levadura empleada.
- Potenciar la expresión varietal en vinos blancos, rosados y tintos.



COMPOSICIÓN

• **Levadura de autólisis completa** (*Saccharomyces cerevisiae*). Cepa específica seleccionada, crecida en medio rico en nutrientes. Importante fuente de aminoácidos primarios, de asimilación lenta. Inactivada térmicamente y totalmente autolisada, para la mayor disponibilidad de los recursos nitrogenados.

Una dosis de 30 g/hl de **Actimax NATURA** cede al mosto

Nitrógeno fácilmente asimilable (NFA) 44 mg/l

Nitrogeno orgánico (aminoácidos, NOPA) 40 mg/l

DOSIS

20-30 g/hl

Dosis máxima autorizada: 40 g/hl

En condiciones difíciles se recomienda aportar una fuente adicional de nitrógeno.

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

Idealmente se emplea antes del arranque de la fermentación alcohólica.

ASPECTO FÍSICO

Granulado fino color amarillento.

PRESENTACIÓN

Envase de 1 kg.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Nitrógeno total [%]	< 12
Humedad [%]	<7
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1
Levaduras viables [UFC/g]	<10 ²
Mohos [UFC/g]	< 10 ³
Bacterias lácticas [UFC/g]	< 10 ³
Bacterias acéticas [UFC/g]	< 10 ³
<i>Salmonella</i> [UFC/g]	Ausencia
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Ausencia
Coliformes totales [UFC/g]	< 10 ²

CONSERVACIÓN

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

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 3 años a partir del envasado.

RGSEAA: 31.00391/CR

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