

ACTIMAX VITAL

Incremento de expresión aromática y varietal.
Elaboración de vinos ecológicos.

CARACTERÍSTICAS

Actimax VITAL es un nutriente orgánico para fermentación alcohólica de uva y mosto destinado a la elaboración de vino ecológico.

El empleo de **Actimax VITAL** optimiza la calidad organoléptica de los vinos, tanto a nivel aromático como gustativo.

El aporte de elementos nutrientes proporciona fermentaciones regulares y optimiza las aptitudes aromáticas de cada cepa de levadura. Evita reducciones y enfatiza las características varietales.

Las paredes celulares de las levaduras incrementan el contenido en polisacáridos, aportando volumen en boca. También son un excelente absorbente de sustancias tóxicas.

El aporte de **Actimax VITAL** supone un aporte equilibrado en vitaminas y minerales, cofactores metabólicos de levaduras y bacterias lácticas.

Estimula la fermentación alcohólica y maloláctica, por ser rico en esteroides y cadenas de ácidos grasos insaturados: estas sustancias ayudan a la regulación de la permeabilidad de membrana y propician la fermentación alcohólica.

Por su contenido en polisacáridos, se mejora la estabilidad de color y se reduce la astringencia y amargor.

La aplicación de **Actimax VITAL**, no presenta riesgos de subida de temperatura ni desviaciones sensoriales.

Actimax VITAL es un producto natural y no modificado genéticamente.

APLICACIÓN

Se emplea antes del arranque de la fermentación alcohólica.

Puede emplearse además en el transcurso de la fermentación alcohólica o antes de fermentación maloláctica.

Actimax VITAL 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

- Paredes celulares de levadura (*Saccharomyces cerevisiae*).

DOSIS

20-40 g/hl

Dosis máxima autorizada: 40 g/hl

En condiciones difíciles se recomienda aportar una fuente adicional de nitrógeno (**Actimax Plus GREEN, Actipasa ECO GREEN**).

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, asegurando su perfecta homogeneización.

ASPECTO FÍSICO

Polvo fino de color beige.

PRESENTACIÓN

Envase de 1 kg y de 10 kg.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Carbohidratos [%]	>40
-------------------	-----

Humedad [%]	< 6
-------------	-----

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.

Permitido para la producción de vinos ecológicos de acuerdo a lo previsto en el reglamento UE 203/2012.