

Actimax Plus

Activateur complexe de fermentation.

CARACTÉRISTIQUES

Actimax Plus est un activateur de fermentation alcoolique formulé à base de phosphate diammonique, levures inactivées et thiamine.

Son addition au moût accroît la teneur en azote facilement assimilable, en apportant le complément nécessaire en azote organique et inorganique, améliorant significativement les conditions du milieu pour obtenir un développement rapide des levures. L'augmentation des niveaux d'AFA favorise la multiplication des levures et assure une activité correcte tout au long de la fermentation.

Prévient de l'apparition de défauts sensoriels associés à la carence en nutriments (problèmes de réduction: H₂S et dérivés). Diminue la production d'acide volatile. Améliore le contenu des esters aromatiques.

Les levures inactivées apportent en outre, des stérols et des acides gras à chaîne longue, éléments de protection des cellules. Elles protègent également les levures elles-mêmes en fixant les éléments toxiques inhibiteurs tels les acides gras C₈-C₁₂, ou les résidus de pesticides.

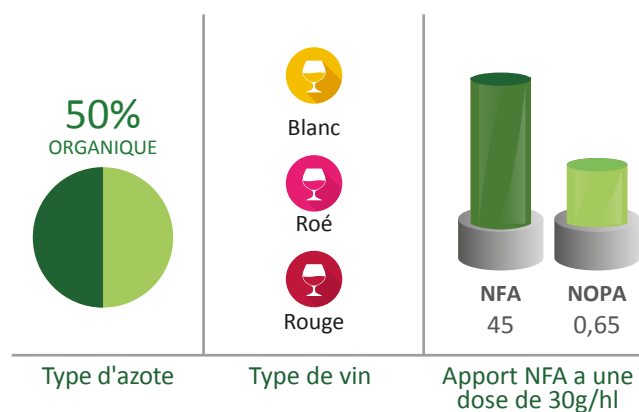
La thiamine est un facteur de croissance essentiel, dont la présence se traduit par une viabilité élevée de la levure dans les phases initiales de la fermentation.

L'apport en Azote ammoniacal par **Actimax Plus** se fait exclusivement sous forme de phosphate d'ammonium.

APPLICATIONS

Actimax Plus permet de :

- Fermenter dans des conditions difficiles à basses températures, dans des moûts à degré alcoolique potentiel élevé ou très clarifiés.
- Éviter les arrêts de fermentations et les fermentations languissantes. Lutte contre les arrêts de fermentations.
- Absorber les toxines potentiellement inhibitrices de la fermentation.
- Spécialement recommandé sur des raisins altérés par la pourriture ou issus de vendanges tardives où les carences en azote sont plus importantes. Utilisé en cas de présence de résidus de pesticides dans le moût.



COMPOSITION

• **Levures inactivées.** Source d'azote organique sous forme d'acides aminés primaires à assimilation lente.

Elles apportent au moût, les vitamines (riboflavine, acide pantothénique, acide folique, biotine), des cofacteurs enzymatiques (Mg^{2+} , Mn^{2+} , Zn^{2+}), des lipides et acides gras à longue chaîne.

Leurs parois cellulaires enrichissent le contenu en polysaccharides et permettent la fixation et l'inhibition des composants toxiques (résidus de pesticides, toxines fongiques, acides gras à courte chaîne).

• **Phosphate diammonique.** Constitue la source d'azote inorganique, à assimilation rapide. Permet la synthèse des acides aminés et des protéines.

• **Thiamine (vitamine B1).** Nutriment d'accroissement cellulaire, utile dans les premières phases de la fermentation, lorsque le moût contient de l'oxygène dissout. Co-enzyme primordiale dans la décarboxylation des cétoacides, elle limite la production d'acide pyruvique et d'acétaldéhyde.

Une dose de 30g/hl d'Actimax Plus apporte au moût :

Azote Facilement Assimilable (AFA)	45 mg /l
Azote organique (acides aminés, NOPA)	0,652 mg /l

DOSES

Conditions normales de fermentation	10-20 g/hl
Conditions difficiles	20-30 g/hl
Usage curatif : arrêts de fermentation	30-40 g/hl

Dose maximum autorisée : 60 g/hl

Note: la dose d'emploi d'Actimax Plus doit être déterminée en fonction des caractéristiques nutritionnelles du moût, et être augmentée lorsque les conditions de fermentations sont plus difficiles.

↘ Fermentation dans les conditions normales

Degré alcoolique probable <12% vol
Température de fermentation > 20°C
pH > 3,6
AFA > 200 mg/l
Vendange précoce
Vendange saine
Macérations courtes
Débourbages légers/utilisation de bourbes fines
Levures peu exigeantes en nutriments

↘ Fermentation dans des Conditions difficiles

Degré alcoolique probable > 14%vol
Température de fermentation <18°C
pH < 3,3
AFA < 200 mg/l
Vendange tardive
Vendange botrytisée
Macérations longues
Débourbages intenses (NTU<80)
Souches de levures exigeantes en nutriments

Il est recommandé de mesurer au préalable l'AFA présent dans le moût.

MODE D'EMPLOI

Dissoudre dans 10 fois son poids en eau ou en moût puis ajouter à la cuve en assurant une parfaite homogénéisation.

Utiliser dans le premier tiers de la fermentation alcoolique, après l'incorporation des levures, ou lorsque la densité initiale du moût a été diminuée d'environ 20 points.

Dans les arrêts de fermentation, incorporer avant l'ajout du pied de cuve.

Les effets d'Actimax Plus sont améliorés en appliquant simultanément une oxygénation modérée.

ASPECT PHYSIQUE

Granulé de couleur crème

PRÉSENTATION

Sachet de 1 kg et sac de 20 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES EP 094 (REV.8)

pH (1%)	6.5-8.5
Humidité [%]	< 7
Teneur en P_2O_5 [%]	> 30
Micro-organismes totaux [UFC/g]	< 10^5
Levures [UFC/g]	< 10^3

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine, dans un endroit sec et frais.

Une fois ouvert employer le produit le plus rapidement possible.

Utilisation conseillée: 3 ans à partir de la date indiquée sur l'emballage.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement (UE) 2019/934.