

Actimax GSH

Nutriments organiques ayant une teneur élevée en glutathion

CARACTÉRISTIQUES

Actimax GSH est un nutriment organique utilisé dans la fermentation alcoolique ayant une teneur élevée en glutathion afin de préserver la fraîcheur et les qualités aromatiques des vins blancs et rosés.

Actimax GSH a des propriétés antioxydantes, protégeant ainsi la couleur et les arômes variétaux (spécialement de la classe des thiols) dans les vins blancs et rosés. Il permet une expression aromatique optimale des raisins, la protection de la fraîcheur des vins et le ralentissement de l'évolution chromatique en bouteille.

Le glutathion, tripeptide principal de la levure, est indispensable à la multiplication cellulaire. Pour cela, les fermentations alcooliques protégées par le glutathion bénéficient d'un double avantage, tout d'abord l'aide à l'accroissement cellulaire puis ensuite la protection du vin face aux oxydations précoce.

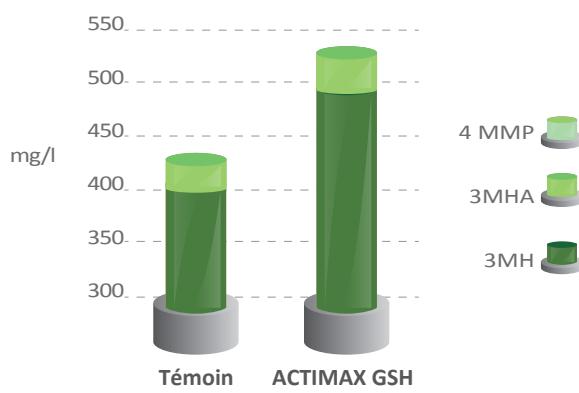
Préparation spécialement indiquée pour les variétés riches en thiols volatils (Colombard, Sauvignon Blanc...), les moûts blancs très débourrés ou sensibles à l'oxydation.

Excellent résultats sur les vins carencés en nutriments ou dans des situations de stress ambiant de la levure, telles que: basses températures de fermentation, degré alcoolique potentiellement élevé, moûts fortement clarifiés, moûts chargés en résidus fongicides ou phytosanitaires.

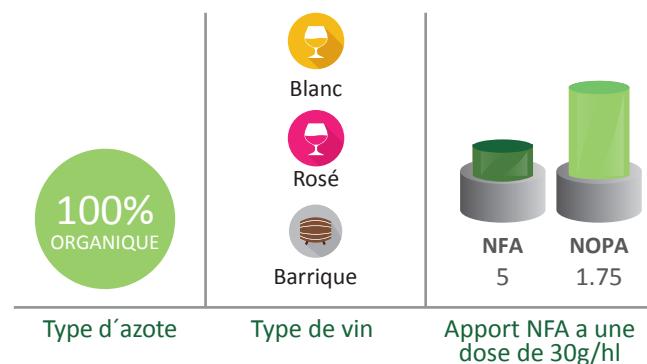
APPLICATIONS

Nutriments d'excellent pouvoir réducteur naturel. Maintient les qualités aromatiques des vins blancs et rosés, les protégeant ainsi de l'oxydation.

- Au début ou durant les premières phases de la fermentation alcoolique, afin d'équilibrer le contenu en azote organique du moût.



Contenu en thiols volatils variétaux (4MMP, 3-MHA et 3MH) après FA. Test réalisé sur sauvignon blanc, 2016 (Chambre d'Agriculture Gironde). Le vin fermenté avec 30 g/hl d'Actimax GSH présente une augmentation de 22 % des thiols volatils variétaux, par rapport au témoin.



QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

L'augmentation de la concentration en glutathion dans les vins blancs et rosés protège et augmente le caractère variétal, et préserve aussi la couleur. Dans les variétés riches en thiols volatils comme le Sauvignon Blanc, il renforce les caractéristiques intrinsèques du cépage.

COMPOSITION

Levures inactivées (*Saccharomyces cerevisiae*) naturellement riches en glutathion. Souche spécifique sélectionnée, élevée en milieu riche en nutriments et inactivée par la chaleur. **Actimax GSH** constitue une source importante d'azote organique sous forme de glutathion et d'acides aminés primaires, à assimilation lente. Corrige les carences en azote du moût sans risque de hausse de température du milieu ni de déviations sensorielles.

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

Azote Facilement Assimilable (NFA)	5 mg/l
Azote organique (acides aminés, NOPA)	1,75 mg/l

DOSES

Conditions normales de fermentation	10-20 g/hl
Conditions difficiles	20-30 g/hl

Il est recommandé d'apporter une source complémentaire d'azote inorganique

Note: la dose d'emploi d'**ACTIMAX GSH** doit être déterminée selon les caractéristiques nutritionnelles du moût, et en augmentant la dose d'emploi lorsque les conditions de fermentations s'avèrent plus difficiles.

➤ Fermentation dans des conditions normales

Degré alcoolique potentiel <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 potentiel > 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 du moût ainsi que sa fraction organique (NOPA).

MODE D'EMPLOI

Dissoudre dans 10 fois son poids en moût ou en eau puis ajouter à la cuve lors de l'encuvage, en s'assurant d'une parfaite homogénéisation.

ASPECT PHYSIQUE

Granulés de couleur crème.

PRÉSENTATION

Sachets de 1 Kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICOCHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES EP 728 (REV.2)

Azote total [%]	< 10
Humidité [%]	< 7
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1
levures viables [UFC/g]	< 10 ²
Moisissures [UFC/g]	< 10 ³
Bactéries lactiques [UFC/g]	< 10 ³
Bactéries acétiques [UFC/g]	< 10 ³
Salmonelle [UFC/g]	Absence
E. coli [UFC/g]	Absence
Staphylocoques aureus [UFC/g]	Absence
Coliformes totaux [UFC/g]	< 10 ²

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine, dans un lieu frais et sec, exempt d'odeurs.
 Utiliser rapidement après ouverture.
 Date limite d'utilisation optimale: 3 ans à partir de l'emballage.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Oenologique International et au Règlement CE 606/2009