

# Actimax VIT

Apport équilibré d'acides aminés,  
vitamines et minéraux.

## CARACTÉRISTIQUES

**Actimax Vit** est un activateur de fermentation à base d'azote organique et de vitamines.

Durant la fermentation alcoolique, les levures autolysées constituent une importante source d'acides aminés primaires, d'assimilation lente. **Actimax Vit** corrige les carences en azote du moût sans risques de hausses de températures du milieu ni de déviations sensorielles.

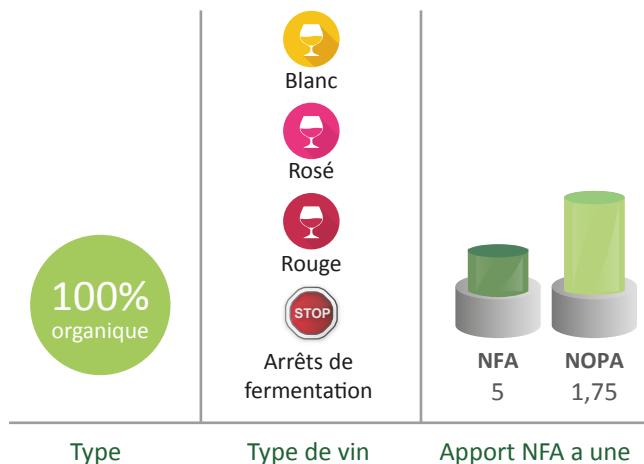
L'ajout **d'Actimax Vit** entraîne un apport équilibré en vitamines et minéraux, cofacteurs métaboliques des levures et bactéries lactiques.

Les parois cellulaires des levures inactivées augmentent le contenu en polysaccharides. Elles sont également un excellent adsorbant des substances toxiques.

## APPLICATIONS

Il peut être employé:

- En début ou durant la fermentation alcoolique, afin d'équilibrer le contenu en azote organique du moût.
- Avant la fermentation malolactique, pour stimuler son développement. Les acides aminés sont l'unique source d'azote assimilable par les bactéries lactiques.
- En cas d'arrêts de fermentations ou de ralentissements de la fermentation alcoolique.



Vitaminas [mg/100g]	
Vit. B1 (Thiamine)	13
Vit. B2 (Riboflavine)	4
Vit. B3 (Niacine)	45
Vit. B5 (Acide pantothénique)	10
Vit. B6 (Pyridoxine)	4
Vit. B8 (Biotine)	0,1
Vit. B9 (Acide folique)	2
Vit. B12 (Cobalamine)	0,02

Minéraux [mg/100g]	
Sodium	200
Calcium	800
Fer	10
Zinc	3,5
Phosphore	1500
Potassium	1600
Magnésium	200
Cuivre	3,5
Manganèse	0,5

## COMPOSITION

• Levures autolysées (*Saccharomyces cerevisiae*). Souche spécifique sélectionnée, élevée en milieu riche en nutriments et inactivée par la chaleur.

• **Actimax Vit** est un produit naturel et non génétiquement modifié.

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

Azote Facilement Assimilable (AFA) » 5 mg /l

Azote organique (acides aminés, NOPA) » 1,75 mg/l

### DOSES

Conditions normales de fermentation	10-20 g/hl
Conditions difficiles <i>Il est recommandé d'apporter une source supplémentaire d'azote inorganique</i>	20-30 g/hl
Usage curatif: arrêts de fermentation	30-40 g/hl

Dose maximum autorisée : 40 g/hl

Note: la dose d'emploi d'**Actimax Vit** doit être déterminée en fonction des caractéristiques nutritionnelles du moût, et être augmentée lors de conditions de fermentations difficiles.

#### ↳ Fermentations dans des 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

#### ↳ Fermentations 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 du moût ainsi que sa fraction organique (NOPOA).

### MODE D'EMPLOI

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

Utiliser de préférence en début de fermentation alcoolique, après l'incorporation des levures.

En cas d'arrêts de fermentations, appliquer avant d'ajouter le pied de cuve. Attendre 24 heures et transvaser.

### ASPECT PHYSIQUE

Granulé de couleur crème.

### PRÉSENTATION

Sachets de 1 Kg et sacs de 15 Kg.

### PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES EP 395 (rev.1)

pH (1%)	5-7
Cendres [%]	< 7
Humidité [%]	< 8
Micro-organismes totaux [UFC/g]	< 10 <sup>5</sup>
Levures viables [UFC/g]	< 10 <sup>3</sup>

### 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.

### R.G.S.A: 31.00391/CR

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