



ACTIMAX VIT

ACTIMAX VIT é um aporte equilibrado de aminoácidos, vitaminas e minerais. Nutriente de altíssima qualidade, equilibra o mosto em nitrogênio orgânico e bioelementos.

CARACTERÍSTICAS

ACTIMAX VIT é um autolisado de leveduras preparado para aplicação em mosto. Na fermentação alcoólica, as leveduras autolisadas constituem uma importante fonte de nitrogênio orgânico em forma de aminoácidos primários, de assimilação lenta. Corrige as carências nitrogenadas do mosto sem riscos de subida de temperatura nem de desvios sensoriais. A adição de ACTIMAX VIT proporciona um aporte equilibrado de vitaminas e minerais, cofatores metabólicos de leveduras e bactérias lácticas.

COMPOSIÇÃO

ACTIMAX VIT é uma levedura autolisada seca em spray dryer obtida a partir da fermentação de uma cepa especialmente selecionada de *Saccharomyces cerevisiae*. É um produto 100% natural e não modificado geneticamente.

FERMENTAÇÃO EM CONDIÇÕES NORMAIS

Grau alcoólico provável <12% vol
Temperatura de fermentação >20°C
pH >3,6
NFA <200mg/L
Vindima adiantada
Vindima sã
Macerações curtas
Clarificação suave do mosto / utilização de borras finas
Leveduras com baixo consumo de nutrientes

FERMENTAÇÃO EM CONDIÇÕES DIFÍCEIS

Grau alcoólico provável >14% vol
Temperatura de fermentação <18°C pH <3,3
NFA <200mg/L
Vindima tardia
Vindima botritizada
Macerações prolongadas
Clarificação intensa do mosto (NTU<80)
Cepas de levedura exigentes em nutrientes

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Ativante de fermentação à base de leveduras autolisadas

DOSES

10 a 40 g/hL

MODO DE EMPREGO

Dissolver 10 vezes o peso em água e adicionar ao mosto, assegurando sua perfeita homogeneização;

Embalagens

Pacotes com 1 Kg

CONSERVAÇÃO

Conservar na embalagem original em lugar fresco e seco, livre de odores.
Uma vez aberto deve ser empregado o mais rápido possível.