

IL NUTRIENTE COMPLESSO

Maxaferm® è un supporto di fermentazione completo, in grado di creare le condizioni atte ad una fermentazione completa e rapida degli zuccheri del mosto. **Maxaferm** permette ai lieviti di resistere alle condizioni di fermentazioni difficili (temperatura elevata, liberazione di metaboliti tossici, innalzamento del grado alcolico). Inoltre, apporta tutti i nutrienti necessari alla moltiplicazione ed alla sopravvivenza dei lieviti, fino alla completa fermentazione degli zuccheri. **Maxaferm** contribuisce in tal modo alla produzione di vini dagli aromi puliti, evitando la liberazione di metaboliti indesiderabili come SO_2 , H_2S e acidità volatile.

PROPRIETÀ

- Corregge le carenze azotate dei mosti.
- Favorisce la moltiplicazione cellulare, evitando in tal modo il rischio di fermentazioni lente e arresti fermentativi.
- Aiuta i lieviti a sopportare condizioni di fermentazione difficili (bassa temperatura, alcol elevato, uve contaminate da *botrite* o *oidio* idio).
- Assicura la vitalità dei lieviti a fine fermentazione e di conseguenza il consumo totale degli zuccheri.

COMPOSIZIONE

- **60 % Scorze di lievito**
 - Particolarmente ricche di ergosterolo, che permette di mantenere la permeabilità della membrana dei lieviti e quindi la loro vitalità quando il tenore di alcol aumenta.
 - Le scorze hanno anche un ruolo detossificante, grazie alla loro capacità di adsorbire i metaboliti tossici quali gli acidi grassi a catena media.
- **39.96 % Fosfato biammonico**
 - Fonte d'azoto assimilabile indispensabile alla moltiplicazione delle cellule dei lieviti.
- **0.04 % Tiamina**
 - Vitamina essenziale al metabolismo dei lieviti, e dunque alla loro moltiplicazione e al mantenimento della loro capacità fermentativa.
 - Permette di diminuire il tasso di combinazione della SO_2 .

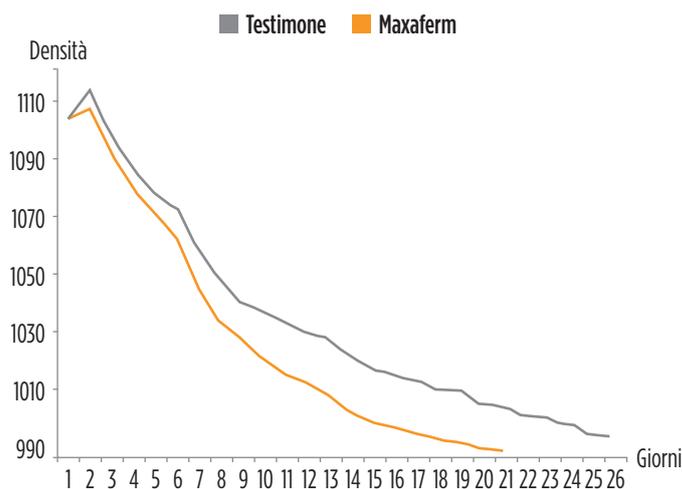
DOSE E MODALITÀ D'USO

- **Dose d'uso:** da 20 a 60 g/hL, in funzione del tenore iniziale di azoto nel mosto.
- Dose massima in UE: 60 g/hL
- Aggiungere **Maxaferm** due volte: 20 g/hL al momento dell'inoculo, successivamente da 20 a 40 g/hL ad un terzo della fermentazione.

- Modalità d'uso: sospendere in 10 parti d'acqua prima dell'incorporazione, se possibile, fare un rimontaggio all'aria, che stimolerà la crescita dei lieviti. 20 g/hL di **Maxaferm** apportano 17 mg/L di azoto assimilabile.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

- 1 Kg: sacchetto laminato multistrato ermetico
- 10 Kg: sacco di alluminio contenuto in un cartone
- Conservare in un luogo fresco e secco (5-15 °C).



Cinetiche fermentative di Moscato bianco - Sfecciatura < 20 NTU, Azoto assimilabile < 150 mg/L. Confronto tra una modalità non addizionata ed una modalità integrata con Maxaferm in due dosaggi da 20 g/hL l'uno (24 ore dopo inoculo e poi dopo diminuzione di 50 punti di densità). Inter-Rhône 2016.



Oenobrand formula i propri prodotti a partire da derivati di lieviti selezionati ed essiccati tramite tecnologie esclusive. Ciò conferisce una forte capacità a disperdersi rapidamente e senza formazione di grumi.

Un'attenzione particolare è rivolta affinché le informazioni qui fornite siano esatte. Dal momento che le condizioni specifiche dell'utilizzatore dell'applicazione e dell'impiego dei nostri prodotti sono fuori dal nostro controllo, non diamo alcuna garanzia sui risultati che possono essere ottenuti dall'utilizzatore. L'utilizzatore è l'unico responsabile per determinare la pertinenza e stabilire lo status legale d'utilizzo.

OENOBRANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5 - FRANCE
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobrand.com
www.oenobrand.com

DISTRIBUTORE:
CORIMPEX SERVICE SRL
Via Cjarbonaris, 19
34076 Romans d'Isongo (GO) - Italy
Tel +39 0481 91008 / 91066
info@corimpex.it
www.corimpex.it

