

IL NUTRIENTE ORGANICO FORMULATO PER LA NUTRIZIONE DEI BATTERI LATTICI

I batteri *O oeni* durante la fermentazione malolattica (FML) hanno esigenze nutrizionali specifiche. Dopo la fermentazione alcolica (FA), i nutrienti essenziali sono spesso esauriti, rendendo difficile la FML sequenziale. Maxaferm® ML Force, a base di lievito autolisato non-*Saccharomyces* (*Cyberlindnera jadinii*), è ricco di peptidi, minerali e vitamine biodisponibili. Contiene inoltre le pareti cellulari del lievito *S. cerevisiae*, che adsorbono gli acidi grassi che inibiscono i batteri, favorendo così il successo della FML.

PROPRIETÀ

Grazie all'ottimizzazione della sua composizione, Maxaferm ML Force:

- Permette una fermentazione malolattica rapida e completa.
- Evita di dover riscaldare eccessivamente i vini per avviare la FML.
- Contribuisce all'ottenimento di vini privi di difetti aromatici.

COMPOSIZIONE

- Autolisato di lievito non-*Saccharomyces* (*Cyberlindnera jadinii*) 80%. Ricco di amminoacidi, peptidi, vitamine e minerali
- Pareti cellulari di lievito *Saccharomyces cerevisiae* 20%. Elevata capacità adsorbente degli acidi grassi inibitori.

DOSAGGIO E MODALITÀ D'USO

- Dosaggio: 20 g/hL
Aggiungere Maxaferm ML Force al momento dell'inoculazione dei batteri lattici.
- Per FML lenta: Aggiungere Maxaferm ML Force a 30 g/hL.
- In caso di arresto della FML: Re-inoculare con un ceppo resistente, acclimatarlo e aggiungere Maxaferm ML Force a 30 g/hL.
- Prima dell'uso, preparare una sospensione di Maxaferm ML Force in 10 volte il suo peso di acqua o mosto.

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- 1 Kg: Sacchi laminati multistrato ermetici.
- Conservare in un luogo fresco e asciutto (5 - 15 °C).



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
34980 Montferrier sur Lez - France
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobrand.com
www.oenobrand.com

MAXAFERM ML FORCE: UN NUTRIENTE NECESSARIO
PER IL SUCCESSO DELLA FML, ANCHE NEI CASI DIFFICILI

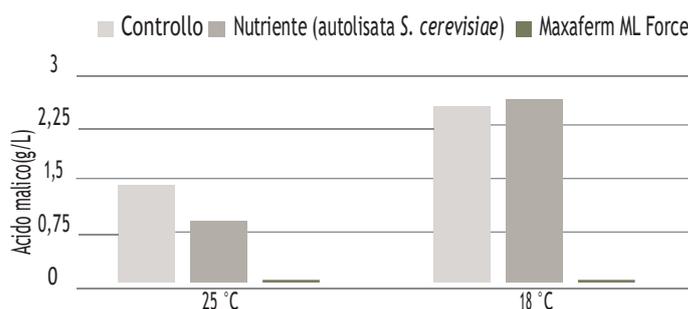


Figura 1. Livetti di acido malice alla fine della FML in funzione della temperature e della strategia nutrizionale. Vino Nebbiolo, con 2.5 g/L di acido malice, region Valtellina (Italia, 2024). Università di Milano

A 18 °C, la FML de vino Nebbiolo (Figura 1) non si avvia da sola, anche in presenza di un classico autolisato di lievito *S. cerevisiae*.

Maxaferm ML Force consente l'avvio della FML e il completo consumo di acido malico, indipendentemente dalla temperatura.

MAXAFERM ML FORCE GARANTISCE UNA CINETICA FERMENTATIVA REGOLARE,
RAPIDA E COMPLETA

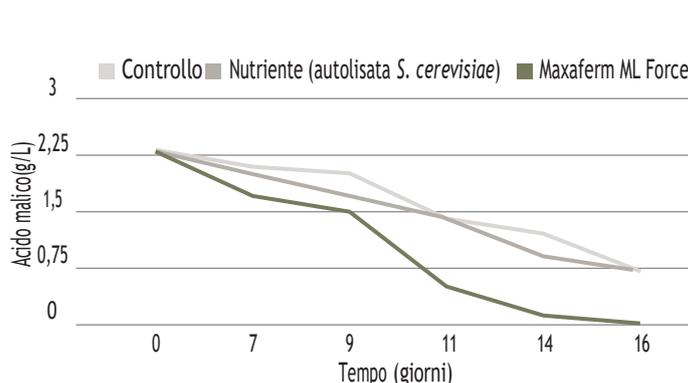


Figura 2. Impatta dell'aggiunta di nutrienti sulla cinetica del consumo di acido malic durante la FML (Maloferm Bouquet a 18°C). Vino Nebbiolo, regione Valtellina (Italia, 2024). Università di Milano. Le prove sono state eseguite in triplo.

Con Maxaferm ML Force, la FML a 18°C (Figura 2) è rapida (16 giorni) ed è l'unica condizione in cui si ottiene il consumo totale dell'acido malico.

DISTRIBUTORE:

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

