

# MAXAferm®

## SOSTANZA NUTRIENTE COMPLETA, ATTIVANTE DI FERMENTAZIONE

L'espressione di massima qualità di un mosto è ostacolata dal graduale esaurimento delle vitamine e dei nutrienti, consumati dal lievito, e dalla produzione di metaboliti tossici da parte del lievito (etanolo, acidi grassi saturi a catena corta, acido acetico, SO<sub>2</sub>). La combinazione di questi fattori (presenza d'inibitori, carenze nutrizionali ...), sommata ad incidenti tecnologici quali temperature non idonee o sbalzi termici, aggrava la perdita di vitalità del lievito ed ostacola il corretto andamento della fermentazione. L'utilizzo di MAXAFERM® permette di creare le condizioni necessarie per una buona fermentazione e un'ottimale espressione della materia prima.

### PROPRIETÀ

- Fornisce le sostanze nutritive necessarie per la moltiplicazione dei lieviti ;
- Migliora la tolleranza dei lieviti all'alcool ;
- Impedisce le fermentazioni stentate e gli arresti fermentativi ;
- Migliora la vitalità del lievito nelle fasi finali di fermentazione ;
- Consente un completo esaurimento degli zuccheri ;
- Limita la produzione di metaboliti indesiderati (H<sub>2</sub>S, SO<sub>2</sub>, acidità volatile...);
- Migliora nel complesso la qualità del vino.

### COMPOSIZIONE E FORMULAZIONE

- 60% di scorze di lievito:
  - le scorze apportano al mezzo composti essenziali per il metabolismo dei lieviti (amminoacidi, acidi grassi insaturi a catena lunga, steroli, ...);
  - agiscono da fissatore d'inibitori (adsorbimento di acidi grassi tossici, nucleazione della CO<sub>2</sub>...);
- 39,96% di fosfato di-ammonio;
- 0,04% di tiamina ;
- Il rapporto equilibrato tra azoto organico (amminoacidi, piccoli peptidi) e inorganico di MAXAFERM® favorisce la crescita ed il metabolismo dei lieviti durante tutta la fermentazione.

### DOSAGGIO E MODALITÀ D'IMPIEGO

- Dosaggio raccomandato: da 20 a 60 g/hl in funzione delle condizioni del mosto ;
- L'aggiunta frazionata di 20 g/hl all'inizio della fermentazione (12-24 ore dopo l'aggiunta di lievito) e di 20-40 g/hl a metà fermentazione ottimizza l'efficacia del prodotto ;
- MAXAFERM® contribuisce anche al buon esito dell'inoculo in caso di riavvio di fermentazione.

**Nota:** a titolo indicativo, l'aggiunta di 20 g/hl MAXAFERM® fornisce 17 mg/l di azoto assimilabile, di cui il 5 % è sotto forma organica.

1. Diluire in 10 volumi di acqua o di mosto prima dell'aggiunta ;
2. Omogeneizzare mediante rimontaggio all'aria (in questa fase, l'ossigeno viene utilizzato dal lievito per la sintesi degli steroli).

### IMBALLAGGIO E CONSERVAZIONE

- 1 kg: sacchetti ermetici in polilaminato multistrato ;
- 10 kg: sacchi in alluminio contenuti in scatola di cartone ;
- Conservare al riparo dall'umidità e dal calore (temperatura da 5° a 15°C).



Le nostre formulazioni di prodotto sono basate su frazioni di lieviti selezionati. La tecnologia di essiccazione utilizzata produce microgranuli che non formano grumi. Sono sufficienti pochi secondi per disperdere il prodotto in un liquido.



Ogni ragionevole sforzo è stato compiuto per assicurare che le informazioni contenute in questo documento siano accurate. Poiché le specifiche applicazioni d'uso e le condizioni di utilizzo esulano dal nostro controllo, non forniamo alcuna garanzia o dichiarazione riguardo ai risultati ottenibili dall'utilizzatore, il quale rimane l'unico responsabile per stabilire l'adeguatezza dei nostri prodotti ai suoi scopi specifici e la correttezza legale del loro impiego.

### OENOBANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5  
2196 Boulevard de la Lironde  
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5  
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304

[info@oenobands.com](mailto:info@oenobands.com)  
[www.oenobands.com](http://www.oenobands.com)

DISTRIBUTORE: