

LE NUTRIMENT DE LEVURE RICHE EN AZOTE ASSIMILABLE POUR LA VINIFICATION DES VINS ROUGES, BLANCS ET ROSÉS

MAXAFERM® est un support de fermentation complet qui va accompagner les levures, en créant les conditions nécessaires à la fermentation totale et rapide des sucres. En effet **MAXAFERM** permet aux levures de résister aux conditions de fermentations difficiles (température élevée, libération de métabolites toxiques, hausse du degré alcoolique). Mais aussi d'apporter tous les nutriments nécessaires à la multiplication et la survie des levures, jusqu'à complète fermentation des sucres. **MAXAFERM** contribue ainsi à la production de vins aux arômes nets, tout en évitant la libération de métabolites indésirables tels que le SO_2 , le H_2S ou l'acidité volatile.

PROPRIÉTÉS

- Corrige les carences azotées des moûts ;
- Favorise la multiplication cellulaire, et donc évite les fermentations lentes et les arrêts fermentaires ;
- Aide les levures à résister aux conditions de fermentation difficiles (température, alcool, raisins contaminés par *Botrytis* ou *Oidium*) ;
- Assure la viabilité des levures en fin de fermentation et donc la consommation complètes des sucres, évitant les arrêts de fermentation.

COMPOSITION ET FORMULATION

- **Écorces de levures 60 %**
 - Leur forte richesse en ergostérols permet de maintenir la perméabilité de la membrane des levures et donc leur viabilité lorsque la teneur en alcool augmente ;
 - Les écorces ont aussi un rôle détoxifiant, par leur capacité à adsorber les métabolites toxiques que sont les acides gras à chaînes moyennes.

- **Phosphate diammonique 39.96 %**
 - Source d'azote assimilable indispensable à la multiplication des cellules de levures ;
 - Corrige rapidement les carences en azote assimilable.
- **Thiamine 0.04 %**
 - Vitamine essentielle au métabolisme des levures, donc à leur multiplication et au maintien de leur capacité à fermenter les sucres ;
 - Permet de diminuer le taux de combinaison du SO_2 .

DOSE ET MODE D'EMPLOI

- Dose d'emploi : 20 à 60 g/hl selon la teneur initiale du moût en azote ;
- Dose maximale UE : 60 g/hl ;
- Moment d'ajout : séquentiel de 20 g/hl au levurage puis 20 à 40 g/hl au 1/3 de la fermentation ;
- Mode d'emploi : suspendre dans 10 fois son volume d'eau avant incorporation, la cuve traitée par remontage (si possible, faire un remontage à l'air qui va stimuler la croissance des levures).

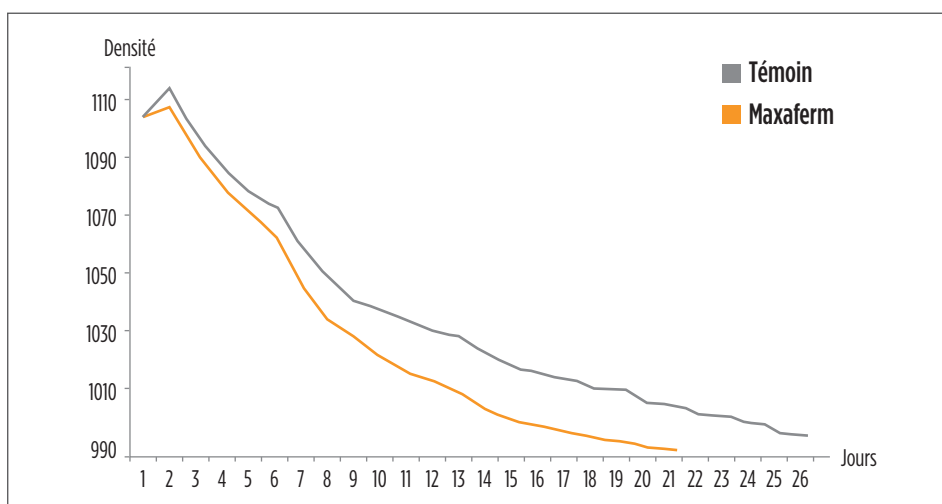
20 g/hl de MAXAFERM apporte 17 mg/l d'azote assimilable.

EMBALLAGE ET CONSERVATION

- 1 kg : sac laminé multicouches hermétiques ;
 - 10 kg : sac en aluminium dans un carton ;
- Conserver dans un endroit frais et sec (5-15 °C).



Notre gamme de nutriments est formulée à partir de levures sélectionnées et dédiées selon les applications. Ces levures sont multipliées et séchées selon un procédé unique qui confère au produit fini micro-granulés une forte capacité de dispersion dans l'eau, rapide et sans formation de grumeaux.



Cinétiques fermentaires de Muscat petit grain – Débourbé à NTU < 20 & azote assimilable < 150 mg/l. Comparaison entre une modalité non complétée et une modalité supplémentée avec Maxaferm à 2 x 20 g/hl (24h après levurage puis D – 50 points). Inter-Rhône-2016.

Une attention particulière a été portée afin que les informations fournies ici soient exactes. Au vu du fait que les conditions spécifiques de l'utilisateur de l'application et d'utilisation de nos produits sont hors de notre contrôle, nous ne donnons aucune garantie quant aux résultats pouvant être obtenus par l'utilisateur. L'utilisateur est seul responsable pour déterminer la pertinence et établir le statut légal d'utilisation.

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@oenobrands.com
www.oenobrands.com

DISTRIBUÉ PAR :