

IL NUTRIENTE RICCO IN AZOTO ASSIMILABILE PER BIANCHI ROSSI E ROSATI

MAXAFERM® è un supporto di fermentazione completo, in grado di creare le condizioni atte ad una fermentazione completa e rapida degli zuccheri del mosto. In concreto, **MAXAFERM** permette ai lieviti di resistere alle condizioni di fermentazioni difficili (temperatura elevata, liberazione di metaboliti tossici, innalzamento del grado alcolico). Capportare 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 E FORMULAZIONE

- **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

- Corregge rapidamente le carenze di azoto assimilabile
- **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
- Momento d'aggiunta: 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, poi omogeneizzare la vasca trattata tramite rimontaggio (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.

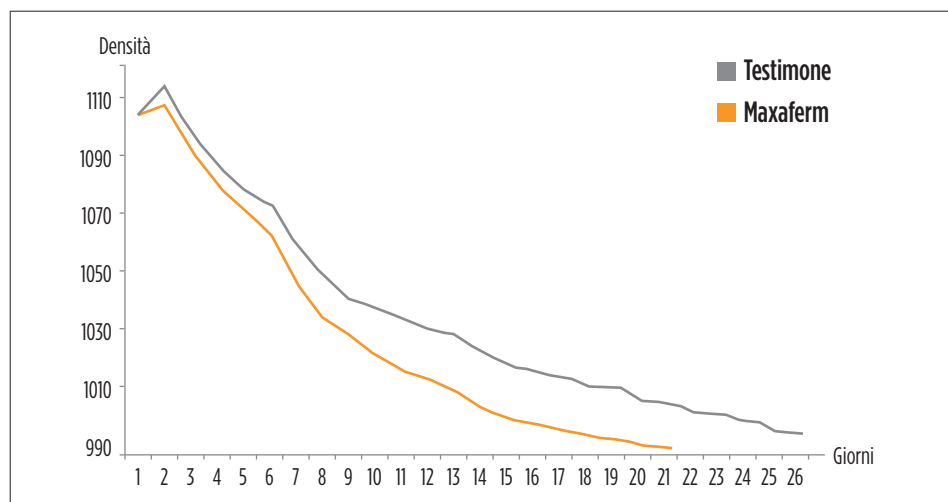
CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

- 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).



Le nostre formulazioni di prodotti sono basate su frazioni di lieviti selezionati. L'esclusiva e unica tecnologia di essiccazione utilizzata produce microgranuli che non formano grumi. Questa caratteristica semplifica e velocizza l'impiego, consentendo una buona e facile omogeneizzazione; 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.



Cinetiche fermentative di Moscato bianco - Sfeccatura < 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.

OENOBANDS 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@oenobands.com
www.oenobands.com

DISTRIBUITO DA: