

EL NUTRIENTE COMPLETO

Maxaferm® es un soporte completo para la fermentación que acompaña las levaduras creando las condiciones necesarias para la fermentación rápida y completa de los azúcares contenidos en el mosto. **Maxaferm** permite a las levaduras soportar las condiciones de fermentación difíciles (temperaturas altas, liberación de metabolitos tóxicos, grado alcohólico alto). Pero también aporta todos los nutrientes necesarios para la multiplicación y supervivencia de las levaduras, hasta la completa fermentación de los azúcares. **Maxaferm** contribuye además a la producción de vinos con aromas netos, al mismo tiempo que evita la liberación de metabolitos indeseables como SO_2 , H_2S o acidez volátil.

PROPIEDADES

- Corrige las carencias en nitrógeno de los mostos.
- Favorece la multiplicación celular, y por tanto evita las fermentaciones lentas y las paradas de fermentación.
- Ayuda las levaduras a resistir a las condiciones de fermentación difíciles (temperaturas bajas, alcohol, uvas infectadas por *Botrytis* u *Oidio*).
- Asegura la viabilidad de las levaduras al final de la fermentación y por tanto el consumo completo de los azúcares, evitando así el riesgo de paradas de fermentación.

COMPOSICIÓN

- **Cortezas de levadura 60 %**
 - Su gran riqueza en ergosterol permite mantener la permeabilidad de la membrana de las levaduras y por tanto su viabilidad cuando aumenta el contenido de alcohol.
 - Las cortezas de levadura tienen también una función detoxificante, gracias a su capacidad de adsorber los metabolitos tóxicos, que son los ácidos grasos de cadena media.
- **Fosfato diamónico 39.96 %**
 - Fuente de nitrógeno asimilable indispensable para la multiplicación de las células de levadura.
- **Tiamina 0.04 %**
 - Vitamina esencial para el metabolismo de las levaduras, y por tanto para su multiplicación y para mantener su capacidad de fermentar los azúcares.
 - Disminuye el índice de combinación del SO_2 .

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- **Dosis de uso:** de 20 a 60 g/hL según el contenido de nitrógeno inicial del mosto.
- Dosis máxima de uso UE: 60 g/hL.
- Adición de: 20 g/hL durante la adición de las levaduras y luego de 20 a 40 g/hL a 1/3 de la fermentación.

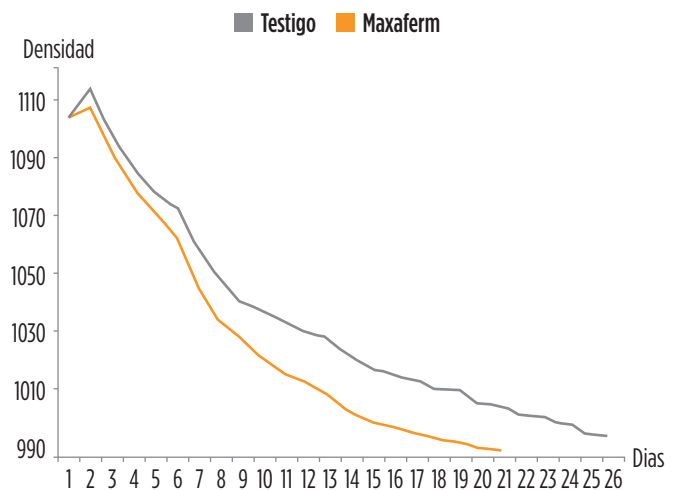


De acuerdo con la implementación de los Reglamentos (UE) n°2018/848 de 2018/05/30 y (UE) n° 203/2012, modificado por el Reglamento UE 2018/1584 de 2018/10/22, solo los aditivos enológicos y adyuvantes de proceso enumerados ahora en el apéndice III del Reglamento UE 2018/1584 pueden ser utilizados en la vinificación ecológica.

- Suspender en 10 veces su volumen de agua antes de introducirlo y a continuación homogeneizar el tanque mediante remontado (si es posible, efectuar un remontado al aire porque estimula el crecimiento de las levaduras). 20 g/hL de **Maxaferm** aportan 17 mg/L de nitrógeno asimilable.

ENVASADO Y CONSERVACIÓN

- 1 Kg: envases multicapas laminados cerrados herméticamente
- 10 Kg: envases de aluminio en cajas de cartón
- Conservarse en un lugar fresco y seco (5 - 15 °C)



Cinéticas fermentativas de Moscatel de grano menudo -Desfangado a NTU < 20 y Nitrógeno asimilable < 150 mg/L. Comparación entre una modalidad sin suplemento y otra suplementada con Maxaferm a dosis de 2 x 20 g/hL (24h después de la adición de las levaduras y luego a una densidad de - 50). Inter-Rhône 2016.



Oenobrand formula sus productos a partir de derivados de levadura seleccionados y secados mediante dos tecnologías exclusivas. Esto le confiere una gran capacidad para conseguir una rápida dispersión sin formación de grumos.

Se ha prestado especial atención a garantizar la exactitud de la información aquí proporcionada. Considerando que las condiciones específicas de aplicación y de uso de nuestros productos por parte del usuario están fuera de nuestro control, no garantizamos los resultados que pueda obtener el usuario. El usuario es el único responsable de determinar la pertinencia de su uso y las normativas legales aplicables.

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

DISTRIBUIDO POR:
VASON IBERICA, S.L.
Tel: 926 102 885
www.vason.com

VASON Ibérica