

MAXIFLORE SATINE

BACTERIA



Bacterias sin fase de reactivación.

Diminución de la astringencia y de las notas A mantequilla.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

MAXIFLORE SATINE la bacteria perfecta para la fermentación de vinos con mucha madurez.

También, tiene la capacidad de producir solamente una pequeña cantidad de diacetil.

MAXIFLORE SATINE permite guardar la pureza aromática de los vinos, con mínimas notas A mantequilla

En muchos ensayos, **MAXIFLORE SATINE** ha probado su capacidad a disminuir la astringencia y el amargo de los vinos, aportando al volumen en boca.

Una siembra precoz es recomendada (densidad 1010 más o menos), porque permite beneficiar de una temperatura favorable y de proteger los vinos de los *Brettanocymes*.

MODO DE EMPLEO

• En el mosto en co-inoculación (posible si $pH > 3,4$ y uso de sulfuroso moderado):

1. Disolver el envase de activador en 10L de agua entre 18 y 25°C. Anadir el contenido del envase de bacterias y disolverlo delicadamente. Esperar 2 horas máximo.
2. Incorporar la mezcla en 100hL de mosto recién partiendo la FA.
3. Controlar la fermentación malolactica cada 2 o 4 días (ac. Láctico, ac. Malico) ty ac Volatil.

• En el mosto en fermentación (d1,010) o secuencial (después de FA):

1. Disolver el envase de activador en 10L de agua entre 18 y 25°C. Anadir el contenido del envase de bacterias y disolverlo delicadamente. Esperar 20 minutos.
2. Mezclar el preparado con 10L de mosto o vino entre 18 y 25°C. esperar 18 a 24 hrs
3. Controlar el consumo de ácido málico.
4. Incorporar los 20 lts de mezcla a 100hL de mosto o vino. mantener una temperatura de 18 25 °C
5. Verificar la degradación del acido málico cada 2-4 días.

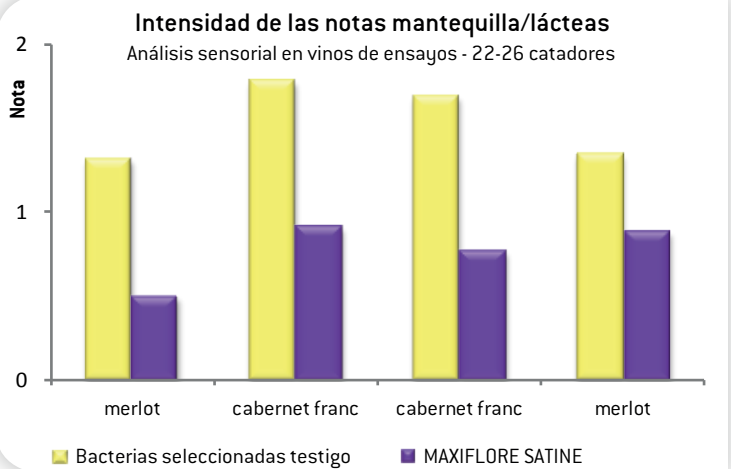
CARACTERÍSTICAS

- Especia : *Oenococcus oeni*
- Tolerancia al alcohol hasta 16%
- Buena tolerancia al SO_2 ; hasta 10 mg/L de SO_2 libre y hasta 60 mg/L de SO_2 Total
- Tolerancia al pH; a partir de $pH > 3,25$
- Baja producción de acidez
- Producción tardía y limitada de diacetyl
- Baja producción de aminas biógenas

MAXIFLORE SATINE

Preservación de las notas frutas al contrario de las notas grasas en el vino

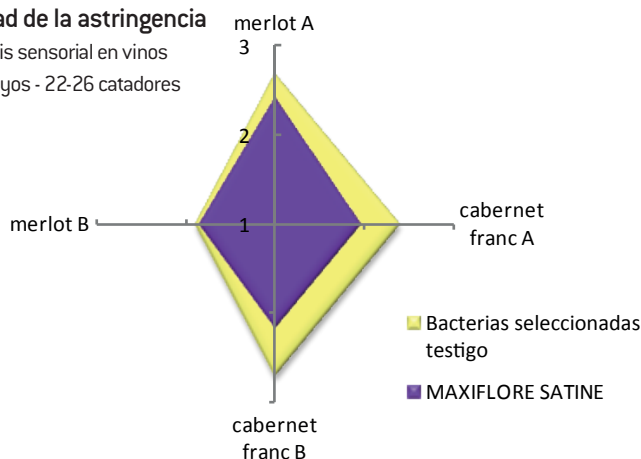
MAXIFLORE SATINE tiene la capacidad de consumir el ácido cítrico en baja cantidad y únicamente después del consumo completa de ácido málico. **MAXIFLORE SATINE** permite limitar las notas mantequilla que provienen como consecuencia del ácido cítrico y del diacetil, que obstaculizan el buqué del vino y sus aromas. Esta capacidad, conjugada a la estabilización que ofrece el producto, **MAXIFLORE SATINE** permite preservar el fresco aromático de los vinos.



Disminuye la dureza de los taninos

Intensidad de la astringencia

Análisis sensorial en vinos de ensayos - 22-26 catadores



La fermentación maloláctica de **MAXIFLORE SATINE** permite disminuir el amargo y la astringencia. **MAXIFLORE SATINE**, resiste muy bien al etanol, permite equilibrar el vino, en particular sobre los que derivan de uvas concentradas.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Dosis para 100hL

MAXIFLORE SATINE debe mantenerse en frío.

El polvo mantiene sus características al menos 30 meses después de la fecha de producción si es conservado a -18°C y 18 meses en el caso de conservación a $+4^{\circ}\text{C}$.

Por el contrario, todo envase abierto debe utilizarse inmediatamente ya que el polvo liofilizado es higroscópico y las bacterias pierden rápidamente su actividad.

El envasado en bolsas de aluminio permite conservar las bacterias al abrigo del oxígeno y de la humedad.