

MAXIFLORE ELITE

BACTERIA

Bacterias sin fase de reactivación.



APLICACIONES ENOLÓGICAS

MAXIFLORE ELITE es particularmente adecuado para la realización de la FML en los vinos blancos de pH bajo y en los vinos tintos con grado alcohólico elevado

MAXIFLORE ELITE contribuye a la estructura, al volumen y a las cualidades organolépticas de los vinos (aromas especiados).

Se recomienda la inoculación en cuanto acabe la fermentación alcohólica para aprovechar la temperatura favorable de los vinos y para proteger los vinos tintos frente a *Brettanomyces*.

MODO DE EMPLEO

En el mosto :

1. Disolver el envase de activador en 10L de agua entre 18 y 25 °C. Añadir el contenido del envase de bacterias y disolverlo delicadamente. Esperar 20 minutos.
2. Mezclar el preparado con 100 hL de mosto no sulfitado al que habremos añadido 20 g de LSA (cepa IOC 18-2007) previamente rehidratada.
3. Controlar el consumo de ácido málico.

En el mosto en fermentación (d = 1010) :

1. Disolver el envase del activador en 10 L de agua entre 18 y 25 °C. Añadir el contenido del envase de bacterias y disolverlo delicadamente. Esperar 20 minutos.
2. Mezclar el preparado con 10 L de mosto todavía en fermentación.
3. Controlar el consumo de ácido málico.
4. Mezclar el preparado con 100hL de mosto en fermentación
5. Verificar la degradación del ácido málico cada 2 -4 días.

Milieu de ré-acclimatation	Kit 25 hL	Kit 100 hL	Kit 500 hL
Eau	2,5 L	10 L	50 L
Moût / Vin	2,5 L	10 L	50 L

CARACTERÍSTICAS

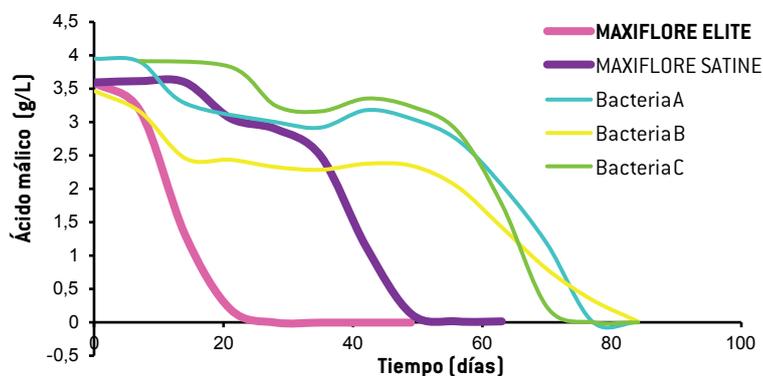
- Ninguna producción de aminas biógenas,
- Baja producción de acidez volátil,
- SO₂ libre < 50 – 60 mg/L,
- Tolerancia al alcohol hasta 16 %,
- pH > 3,00.

MAXIFLORE ELITE

Una de las bacterias preferidas para los vinos septentrionales...

MAXIFLORE ELITE pone en marcha diferentes metabolismos de resistencia a condiciones difíciles, como el pH bajo y el nivel elevado de etanol. Cuando se utiliza en inoculación secuencial, estas rutas metabólicas participan también en las notas de frutos secos que se añaden a la complejidad de los grandes vinos blancos vinificados o criados en madera.

Cinéticas de degradación del ácido málico en un vino blanco de pH bajo
Chardonnay pH 3,0; alcohol 12,8 % vol.; temperatura 18 °C, inoculación secuencial

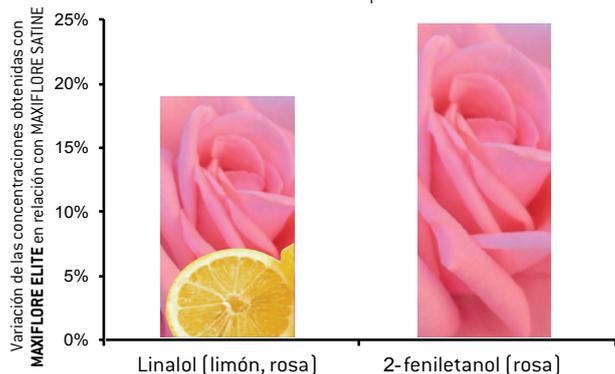


... ¡Y para los más meridionales!

Incremento de los aromas florales obtenidos con **MAXIFLORE ELITE**

Grenache 2010 - Châteauneuf-du-Pape

Concentraciones relativas obtenidas con **MAXIFLORE ELITE** en comparación con las obtenidas con **MAXIFLORE SATINE**



Los experimentos realizados nos han permitido constatar también que **MAXIFLORE ELITE** revela eficazmente los aromas florales y especiados de los vinos tintos de madurez avanzada, contribuyendo al mismo tiempo a su volumen en boca y su solidez.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Dosis para 25 hL, 100hL y 500 hL

MAXIFLORE ELITE 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.