

MAXAferm® ML Force

New generation Nutrient
non-Sacc. derivate inside



DER ORGANISCHE NÄHRSTOFF FÜR MILCHSÄUREBAKTERIEN

O. oeni hat spezifische Nährstoffbedürfnisse: Sie kann Ammonium nicht nutzen und ist auf Peptide und Aminosäuren angewiesen. Nach der alkoholischen Gärung (AF) sind essenzielle Nährstoffe oft erschöpft, was den sequenziellen beimpften BSA erschwert. **Maxaferm® ML Force**, auf Basis einer autolyseierter nicht-*Saccharomyces*-Hefe (*Cyberlindnera jadinii*), ist reich an bioverfügbaren Peptiden, Mineralstoffen und Vitaminen. Es enthält außerdem Zellwände von *S. cerevisiae*, die bakterienhemmende Fettsäuren adsorbieren und so den Erfolg des BSA fördern.

EIGENSCHAFTEN

Maxaferm ML Force zeichnet sich aus durch:

- Schnellen und vollständigen Säureabbau (BSA).
- Vermeidet eine übermäßige Erwärmung der Weine zur Einleitung des BSA.
- Trägt zur Herstellung von Weinen ohne aromatische Defekte bei.

ZUSAMMENSETZUNG

- 80% Autolysat von nicht-*Saccharomyces*-Hefen (*Cyberlindnera jadinii*). Reich an Aminosäuren, Peptiden, Vitaminen und Mineralstoffen.
- 20% Zellwände von *Saccharomyces cerevisiae*. Hohe Adsorptionskapazität für hemmende Fettsäuren.

DOSIERUNG & GEBRAUCHSANLEITUNG

- Dosierung: 20g/hl
Maxaferm ML Force beim Einbringen der Milchsäurebakterien hinzufügen.
- Bei langsamem BSA: **Maxaferm ML Force** mit 30g/hl hinzufügen.
- Bei gestopptem BSA: Mit einem resistenten Stamm neu inokulieren und **Maxaferm ML Force** mit 30g/hl hinzufügen.
- Vor Gebrauch **Maxaferm ML Force** im 10-fachen Menge Wasser oder Most suspendieren.

VERPACKUNG & LAGERUNG

- 1kg: Hermetisch versiegelte, mehrschichtige Laminatbeutel.
- Kühl und trocken lagern (5 - 15°C).

MAXAFERM ML FORCE: EIN UNVERZICHTBARER NÄHRSTOFF FÜR EINEN ERFOLGREICHEN BSA, SELBST IN SCHWIERIGEN FÄLLEN

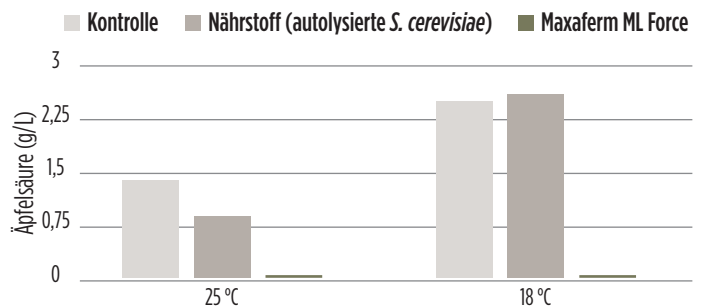


Abbildung 1. Äpfelsäuregehalt am Ende des BSA in Abhängigkeit von Temperatur und Nährstoffstrategie. Nebbiolo-Wein mit 2,5g/l Äpfelsäure, Region Valtellina (Italien, 2024).

Bei 18°C beginnt die MLF des Nebbiolo-Weins (**Abbildung 1**) nicht von selbst, selbst in Gegenwart eines klassischen *S. cerevisiae*-Hefeautolysats.

Maxaferm ML Force ermöglicht die Einleitung des BSA und den vollständigen Verbrauch von Äpfelsäure, unabhängig von der Temperatur.

MAXAFERM ML FORCE GEWÄHRLEISTET EINE KONSISTENTE, SCHNELLE UND VOLLSTÄNDIGE GÄRUNGSKINETIK

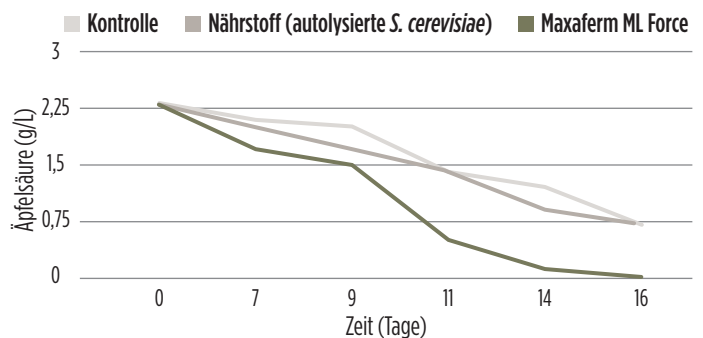


Abbildung 2. Einfluss der Nährstoffzugabe auf die Kinetik des Äpfelsäureabbaus während des BSA (Maloferm Bouquet bei 18°C). Nebbiolo-Wein, Region Valtellina (Italien, 2024).

Mit **Maxaferm ML Force** verläuft der BSA bei 18°C schnell (16 Tage) und ist, dank der geeigneten Nährstoffversorgung, die einzige Variante mit vollständigem Abbau der Äpfelsäure (**Abbildung 2**).



Oenobrandts trocknet und formuliert seine Produkte aus Reinzuchtheife mit ausgewählten Technologien. In wenigen Sekunden ist ein vollständiges Auflösen erreicht.

Für die Richtigkeit der hier angegebenen Informationen wurde größte Sorgfalt verwendet. Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben und Informationen sind jedoch rechtlich nicht verbindlich und stellen keinerlei Garantie irgendwelcher Art dar in Bezug auf ihre Genauigkeit, Gültigkeit oder Vollständigkeit oder die Nichtverletzung des Urheberrechtes Dritter. Da die spezifischen Gebrauchs- und Anwendungsbedingungen des Benutzers nicht unserer Kontrolle unterliegen, geben wir keinerlei Zusicherung oder Gewährleistung für möglicherweise zu erzielende Ergebnisse. Es obliegt dem Anwender, festzustellen, ob das Produkt für seine spezifischen Zwecke geeignet ist und ob der Einsatz unseres Produktes für die von ihm beabsichtigte Verwendung rechtlich zugelassen ist.

OENOBRANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
34980 Montferrier sur Lez - France
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobrandts.com
www.oenobrandts.com

VERTRIEBEN VON:

Max F. Keller GmbH
Einsteinstraße 14 a
D - 68169 Mannheim
Tel. +49 (0)621 3 22 79-79
Fax +49 (0)621 3 22 79-27
www.keller-mannheim.de
info@keller-mannheim.de

