

MAXAferm® ML Force

New generation Nutrient
non-Sacc. derivate inside



ОРГАНИЧНИЯТ ХРАНИТЕЛЕН ЕЛЕМЕНТ, ФОРМУЛИРАН ЗА ХРАНЕНЕ НА МЛЕЧНОКИСЕЛИ БАКТЕРИИ

O. oeni има специфични хранителни изисквания: не може да използва амониевы соли и зависи от пептиди и аминокиселини. След алкохолната ферментация (AF) основните хранителни вещества често са изчерпани, което затруднява последователната ЯМФ. **Maxaferm® ML Force**, на основата на автолизирана не-*Saccharomyces* мая (*Cyberlindnera jadinii*), е богат на бионалични пептиди, минерали и витамини. Съдържа също клетъчни стени от *S. cerevisiae*, които адсорбират мастни киселини, инхибиращи бактериите, като по този начин подпомагат успешното протичане на ЯМФ.

СВОЙСТВА

Благодарение на оптимизацията на състава си, **Maxaferm ML Force**:

- Осигурява бърза и пълна малолактична ферментация (МЛФ).
- Предотвратява необходимостта от прекомерно загряване на вината за започване на МЛФ.
- Допринася за вина без ароматни дефекти.

СЪСТАВ

- Автолизат от дрожди, които не са *Saccharomyces* (*Cyberlindnera jadinii*) 80%
- Богат на аминокиселини, пептиди, витамини и минерали.
- Клетъчни стени от дрожди *Saccharomyces cerevisiae* 20%
- Висока адсорбционна способност за инхибиторни мастни киселини.

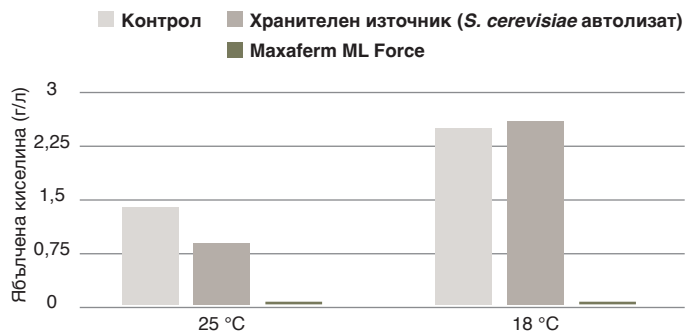
ДОЗИРОВКА И УКАЗАНИЯ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ

- Доза: 20 г/hL
Добавете **Maxaferm ML Force** при инокулацията на млечнокиселите бактерии.
- При бавна МЛФ: Добавете **Maxaferm ML Force** на 30 г/hL.
- При спиране на МЛФ: Реинокулирайте с устойчив щам, аклиматизирайте го и добавете **Maxaferm ML Force** на 30 г/hL.
- Преди използване, разтворете **Maxaferm ML Force** във вода или в мъст, чието тегло е 10 пъти по-голямо.

ОПАКОВКА И СЪХРАНЕНИЕ

- 1 кг: Херметични многослойни ламинирани торби.
- Съхранявайте на хладно и сухо място (5 - 15 °C).

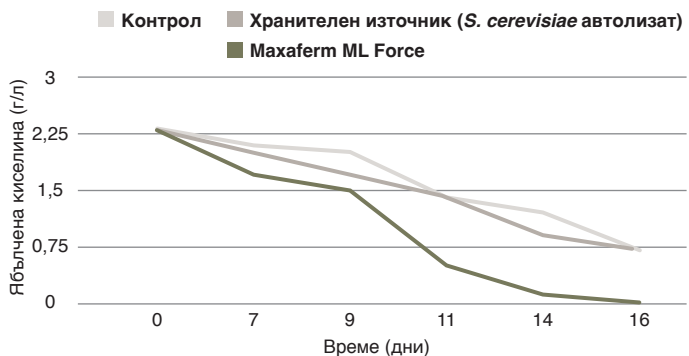
MAXAFERM ML FORCE: НЕОБХОДИМ ХРАНИТЕЛЕН ЕЛЕМЕНТ ЗА УСПЕШНА МЛФ, ДОРИ В ТРУДНИ СЛУЧАИ



Фигура 1: Влияние на ябълчената киселина в храната МЛФ в зависимост от температурата на хранителната стратегия. Вино от Небиоло, с 2,5g/L ябълчена киселина, регион Валтелина (Италия, 2024). Университетът в Милано.

При 18 °C MLF на вино Nebbiolo (Фигура 1) не започва самостоятелно, дори в присъствието на класически автолизат от дрожди *S. cerevisiae*. **Maxaferm ML Force** осигурява стартиране на МЛФ и пълна консумация на ябълчена киселина, независимо от температурата.

MAXAFERM ML FORCE ГАРАНТИРА ПОСТОЯННА, БЪРЗА И ПЪЛНА ФЕРМЕНТАЦИОННА КИНЕТИКА



Фигура 2: Влияние на добавеното хранително вещество на кинетиката на консумацията на ябълчената киселина в МЛФ (Mablet Voque при 18°C) Вино от Небиоло, регион Валтелина (Италия, 2024). Университетът в Милано. Опити, проведени в трикратни повторения.

С **Maxaferm ML Force**, МЛФ при 18 °C (Фигура 2) протича бързо (16 дни) и е единствената с пълна консумация на ябълчена киселина благодарение на адекватното хранително осигуряване.

Oenobrandс прави продуктите си от подбрани дрожди и изсушени по патентовани технологии. Това им дава страхотна способност да се разтварят по-бързо без бучки.

Обърнахме специално внимание, за да може информацията, предоставена тук, да е точна. Имайки предвид факта, че условията на използване са специфични за всеки отделен потребител и използването на нашите продукти е извън наш контрол, ние не даваме гаранция за получените резултати. Единствено потребителят носи отговорност за определяне на пригодността и за установяване на правния статут за използване.

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

ДИСТРИБУТОР:
35th Street No 78,
Dolni Bogrov 1855,
Sofia, Bulgaria
www.elton-bg.com
+359 882 900 041

