

# MAXAferm® ML Force

New generation Nutrient  
non-Sacc. derivate inside



## ORGANICKÁ ŽIVINA FORMULOVANÁ PRO VÝŽIVU MLÉČNÝCH BAKTERIÍ

*O.oeni* má specifické nutriční požadavky: nedokáže využívat amonium a je závislá na peptidech a aminokyselinách. Po alkoholové fermentaci (AF) jsou esenciální živiny často vyčerpané, což ztěžuje sekvenční MLF. **Maxaferm® ML Force**, založený na autolyzované ne-*Saccharomyces* kvasince (*Cyberlindnera jadinii*), je bohatý na biologicky dostupné peptidy, minerály a vitamíny. Obsahuje také buněčné stěny kvasinek *S. cerevisiae*, které adsorbují mastné kyseliny inhibující bakterie, a tím podporují úspěšné dokončení MLF.

### VLASTNOSTI

- Zajišťuje rychlou a úplnou jablečno-mléčnou fermentaci (JMF).
- Zvyšuje odolnost mléčných bakterií vůči podmínkám JMF.
- Minimalizuje nutnost nadměrného zahřívání vín pro zahájení JMF.
- Přispívá k výrobě vín bez aromatických vad.

### SLOŽENÍ

- Autolyzát kvasinek ne-*Saccharomyces* (*Cyberlindnera jadinii*) – 80 %  
Bohatý na aminokyseliny, peptidy, vitamíny a minerály.
- Buněčné stěny kvasinek *Saccharomyces cerevisiae* – 20 %  
Vysoká schopnost adsorbovat inhibiční mastné kyseliny.

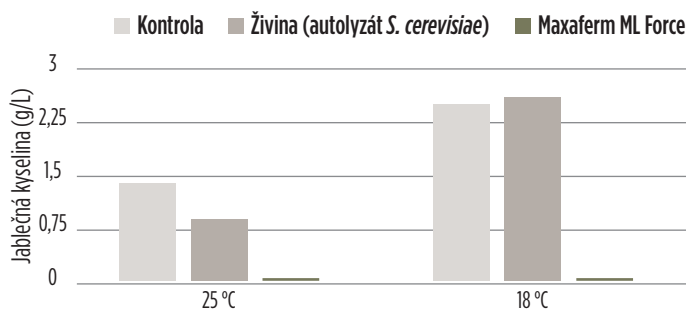
### DÁVKOVÁNÍ A NÁVOD K POUŽITÍ

- Dozare: 20 g/hL  
Adäugați **Maxaferm ML Force** în momentul inoculării bacteriilor lactice.
- Pentru MLF lent: Adäugați **Maxaferm ML Force** la 30 g/hL.
- Pentru MLF blocat: Acclimatizați o tulpină rezistentă înainte de reinoculare și adäugați **Maxaferm ML Force** la 30 g/hL.
- Před použitím rozpusťte **Maxaferm ML Force** v desetinásobku své hmotnosti ve vodě nebo moštu.

### BALENÍ A SKLADOVÁNÍ

- 1 Kg: Hermeticky uzavřené vícevrstvé laminované sáčky.
- Skladování: Uchovávejte na chladném a suchém místě (5 - 15 °C).

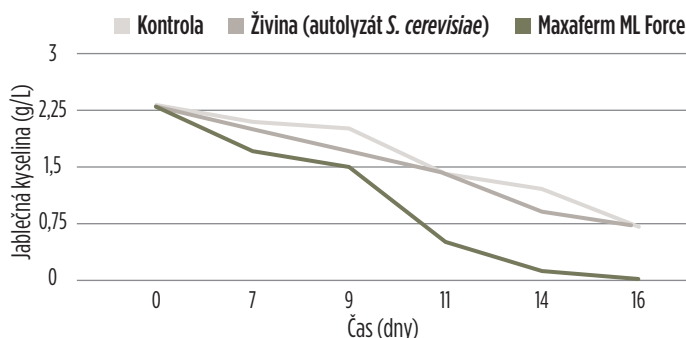
### MAXAFERM ML FORCE: NEZBYTNÁ ŽIVINA PRO ÚSPĚŠNOU JMF I V OBTÍŽNÝCH PODMÍNKÁCH



Obrázek 1. Úroveň jablečné kyseliny na konci JMF v závislosti na teplotě a nutriční strategii. Víno Nebbiolo, s 2,5 g/L kyseliny jablečné, oblast Valtellina (Itálie, 2024). Univerzita v Miláně.

Při 18°C se MLF vína Nebbiolo (**Obrázek 1**) samovolně nespustí, a to ani v přítomnosti klasického autolyzátu kvasinek *S.cerevisiae*. **Maxaferm ML Force** umožňuje zahájení jablečno-mléčné fermentace (MLF) a úplné odbourání kyseliny jablečné bez ohledu na teplotu.

### MAXAFERM ML FORCE ZAJIŠŤUJE RYCHLOU, SPOLEHLIVOU A ÚPLNOU FERMENTAČNÍ KINETIKU



Obrázek 2. Dopad přidání živiny na kinetiku odbourání jablečné kyseliny během JMF (Maloferm Bouquet při 18 °C). Nebbiolo. Víno Nebbiolo, oblast Valtellina (Itálie, 2024). Univerzita v Miláně.

S **Maxaferm ML Force** probíhá MLF při 18 °C (**Obrázek 2**) rychle (16 dní) a je jedinou variantou, kde dochází k úplnému odbourání kyseliny jablečné díky správnému výživovému přínosu.



Produkty Oenobrand jsou vyrobeny z frakcí kvasinek vybraných a sušených za použití speciální technologie. To zaručuje jejich vynikající schopnost rychle se rozptýlit, aniž by vytvářely hrudky.

Speciální péče byla věnována tomu, aby zde poskytnuté informace byly přesné. Pokud jsou specifické podmínky použití a aplikace uživatele mimo naši kontrolu, negarantujeme výsledky, kterých může uživatel dosáhnout. Uživatel je zodpovědný za posouzení vhodného použití našich produktů k danému účelu a v rámci platné legislativy.

### OENOBRANDS SAS

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

DISTRIBUOVÁNY:  
O.K. SERVIS BioPro, s.r.o.  
Bořetická 2668/1,  
193 00 Praha 9  
Česká Republika  
Tel.: +420 281 091 460  
info@oks.cz  
www.biopro.cz

O.K. SERVIS  
**Biopro**  
www.biopro.cz