

MAXAFERM ML FORCE: EL NUTRIENTE ORGÁNICO FORMULADO PARA LA NUTRICIÓN DE LAS BACTERIAS LÁCTICAS

O. oeni tiene necesidades nutricionales específicas: no puede utilizar amonio y depende de los péptidos y aminoácidos. Después de la fermentación alcohólica (FA), los nutrientes esenciales suelen estar agotados, lo que dificulta la FML secuencial. **Maxaferm® ML Force**, a base de levadura no-*Saccharomyces* autolisada (*Cyberlindnera jadinii*), es rico en péptidos, minerales y vitaminas biodisponibles. También contiene paredes celulares de *S. cerevisiae*, que adsorben los ácidos grasos inhibidores de las bacterias, favoreciendo así el éxito de la FML.

PROPIEDADES

Gracias a la optimización de su composición, **Maxaferm ML Force**:

- Permite una fermentación maloláctica rápida y completa.
- Evita el calentamiento excesivo de los vinos para iniciar la FML.
- Contribuye a obtener vinos sin defectos aromáticos.

COMPOSICIÓN

- Autolisado de levadura no-*Saccharomyces* (*Cyberlindnera jadinii*) 80%
- Rico en aminoácidos, péptidos, vitaminas y minerales.
- Paredes celulares de levadura *Saccharomyces cerevisiae* 20%
- Alta capacidad de adsorción de ácidos grasos inhibidores.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- Dosis recomendada: 20 g/hL
- Añadir **Maxaferm ML Force** en el momento de la inoculación de las bacterias lácticas.
- Para una FML lenta: añadir **Maxaferm ML Force** a 30 g/hL.
- En caso de parada de la FML: re-inocular con una cepa resistente, aclimatar y añadir **Maxaferm ML Force** a 30 g/hL.
- Antes de usar, suspender **Maxaferm ML Force** en 10 veces su peso en agua o mosto.

ENVASADO Y CONSERVACIÓN

- 1 Kg: bolsas laminadas multicapa herméticas.
- Almacenar en un lugar fresco y seco (5 - 15 °C).

MAXAFERM ML FORCE: UN NUTRIENTE NECESARIO
PARA EL ÉXITO DE LAS FML, INCLUSO EN CASOS DIFÍCILES

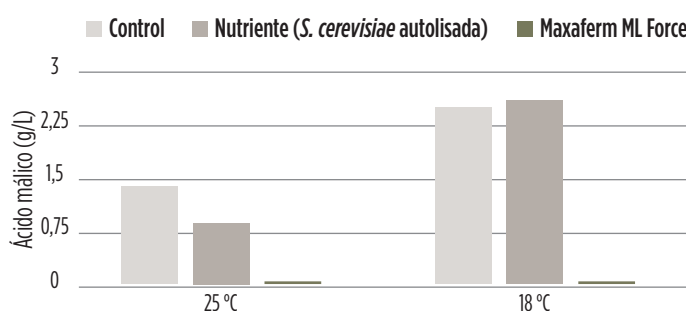


Figura 1. Niveles de ácido málico al final de la FML según la temperatura y la estrategia nutricional. Vino de Nebbiolo, con 2,5 g/L de ácido málico, región de Valtellina (Italia, 2024). Universidad de Milán.

A 18 °C, la FML del vino Nebbiolo (Figura 1) no comienza por sí sola, incluso en presencia de un autolisado clásico de levadura *S. cerevisiae*.

Maxaferm ML Force permite el inicio de la FML y el consumo total del ácido málico, independientemente de la temperatura.

MAXAFERM ML FORCE GARANTIZA UNA CINÉTICA
FERMENTATIVA CONSISTENTE, RÁPIDA Y COMPLETA

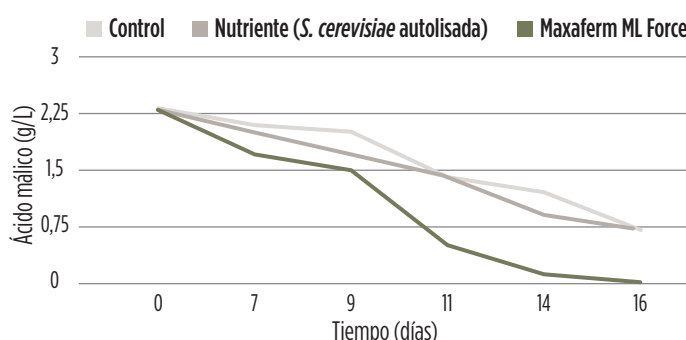


Figura 2. Impacto de la adición de nutrientes sobre la cinética de consumo de ácido málico durante la FML (Maloferm Bouquet a 18 °C). Vino de Nebbiolo, región de Valtellina (Italia, 2024). Universidad de Milán. Ensayos realizados por triplicado.

Con **Maxaferm ML Force**, la FML a 18 °C (Figura 2) es rápida (16 días) y la única en la que el consumo de ácido málico es total gracias al aporte adecuado de nutrientes.



Oenobrand formula sus productos a partir de derivados de levadura seleccionados y secados mediante dos tecnologías exclusivas. Esto le confiere una gran capacidad para conseguir una rápida dispersión sin formación de grumos.

Se ha prestado especial atención a garantizar la exactitud de la información aquí proporcionada. Considerando que las condiciones específicas de aplicación y de uso de nuestros productos por parte del usuario están fuera de nuestro control, no garantizamos los resultados que pueda obtener el usuario. El usuario es el único responsable de determinar la pertinencia de su uso y las normativas legales aplicables.

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

DISTRIBUIDO POR: