

LE NUTRIMENT ORGANIQUE FORMULÉ POUR LA NUTRITION DES BACTÉRIES LACTIQUES

O. oeni a des besoins nutritionnels spécifiques : elle ne peut utiliser l'ammonium et dépend des peptides et acides aminés. Après la fermentation alcoolique (FA), les nutriments essentiels sont souvent appauvris, rendant la FML séquentielle difficile. **Maxaferm® ML Force**, à base levure non-*Saccharomyces* (*Cyberlindnera jadinii*) autolysée, est riche en peptides, minéraux et vitamines biodisponibles. Il contient aussi des parois de levure *S. cerevisiae*, qui adsorbent les acides gras inhibiteurs des bactéries, favorisant ainsi la réussite de la FML.

PROPRIÉTÉS

Grace à l'optimisation de sa composition, **Maxaferm ML Force** :

- Permet une fermentation malolactique (FML) rapide et complète.
- Évite de devoir trop réchauffer les vins pour le démarrage de la FML.
- Contribue à l'obtention de vins sans défauts aromatiques.

COMPOSITION

- Autolysat de levure non-*Saccharomyces* (*Cyberlindnera jadinii*) 80%
Riche en acides aminés, peptides, vitamines et minéraux.
- Écorces de levure *Saccharomyces cerevisiae* 20%
Fort pouvoir adsorbant des acides gras inhibiteurs.

DOSE & MODE D'EMPLOI

- Dose d'emploi : 20 g/hL
Maxaferm ML Force s'ajoute à l'inoculation de la bactérie lactique.
- En cas de fermentation malolactique languissante, ajouter **Maxaferm ML Force** à 30 g/hL.
- En cas d'arrêt de FML, réinoculer avec une bactérie résistante (**Maloferm® Plus**), acclimatée et ajouter **Maxaferm ML Force** à 30 g/hL.
- Avant utilisation, mettre en suspension **Maxaferm ML Force** dans 10 fois son poids en eau ou en moût.

CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- 1 Kg : sacs laminés multicouches hermétiques.
- Conserver dans un endroit frais et sec (5 - 15 °C).

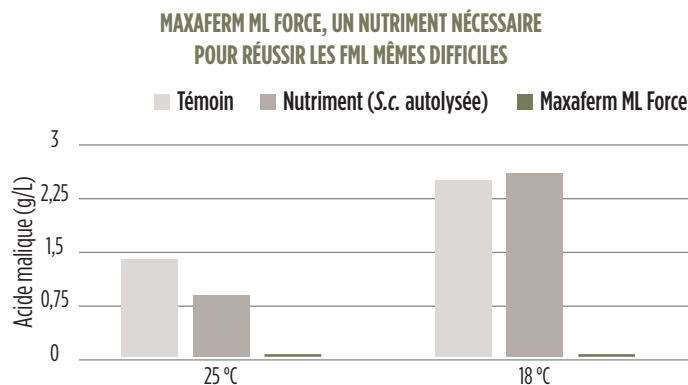


Figure 1. Niveaux d'acide malique en fin de FML selon la température et la stratégie de nutrition. Vin de Nebbiolo, à 2.5 g/L d'acide malique, région Valtellina (Italie, 2024). Université de Milan.

À 18 °C, la FML du vin de Nebbiolo (Figure 1) ne démarre pas seule, même en présence d'un autolysat de levure *S. cerevisiae* classique.

Maxaferm ML Force permet un démarrage de la FML et une consommation totale de l'acide malique, quelle que soit la température.

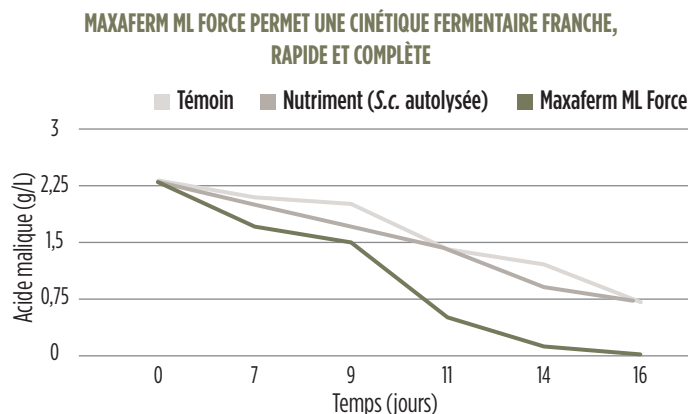


Figure 2. Impact de l'ajout de nutriment sur la cinétique de consommation de l'acide malique au cours de la FML (Maloferm Bouquet à 18 °C). Vin de Nebbiolo, région Valtellina (Italie, 2024). Université de Milan. Essais en triplicat.

Avec **Maxaferm ML Force**, la FML à 18 °C (Figure 2) est rapide (16 jours) et la seule dont la consommation de l'acide malique est totale grâce à l'apport de nutriments adéquats.



Oenobrand formule ses produits à partir de dérivés de levures sélectionnés et séchés par des technologies exclusives. Cela leur confère une forte capacité à se disperser rapidement et sans formation de grumeaux.

Une attention particulière a été portée afin que les informations fournies ici soient exactes. Au vu du fait que les conditions spécifiques de l'utilisateur de l'application et d'utilisation de nos produits sont hors de notre contrôle, nous ne donnons aucune garantie quant aux résultats pouvant être obtenus par l'utilisateur. L'utilisateur est seul responsable pour déterminer la pertinence et établir le statut légal d'utilisation.

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

DISTRIBUÉ PAR :