

MAXAferm® ML Force

New generation Nutrient
non-Sacc. derivate inside



MAXAFERM ML FORCE – ΤΟ ΘΡΕΠΤΙΚΟ ΣΥΣΤΑΤΙΚΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΤΥΧΙΑ ΤΗΣ ΜΗΛΟΓΑΛΑΚΤΙΚΗΣ ΖΥΜΩΣΗΣ

Το *O. oeni* έχει συγκεκριμένες διατροφικές απαιτήσεις: δεν μπορεί να χρησιμοποιήσει αμμώνιο και εξαρτάται από πεπτιδία και αμινοξέα. Μετά τη αλκοολική ζύμωση (AF), τα απαραίτητα θρεπτικά συστατικά συχνά εξαντλούνται, καθιστώντας δύσκολη τη διαδοχική ΜΛΖ. Το **Maxaferm® ML Force**, με βάση αυτολυμένη μη-*Saccharomyces* ζύμη (*Cyberlindnera jadinii*), είναι πλούσιο σε βιοδιαθέσιμα πεπτιδία, μέταλλα και βιταμίνες. Περιέχει επίσης κυτταρικά τοιχώματα *S. cerevisiae*, που προσροφούν λιπαρά οξέα τα οποία αναστέλλουν τα βακτήρια, ευνοώντας έτσι την επιτυχία της ΜΛΖ

ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

- Εξασφαλίζει ταχεία και πλήρη μηλογαλακτική ζύμωση (ΜΛΖ).
- Ενισχύει την ανθεκτικότητα των γαλακτικών βακτηρίων στις συνθήκες της ΜΛΖ.
- Αποτρέπει την ανάγκη υπερβολικής αύξησης της θερμοκρασίας για την έναρξη της ΜΛΖ.
- Συμβάλλει στην παραγωγή οίνων χωρίς αρωματικά ελαττώματα.

ΣΥΝΘΕΣΗ

- Αυτολυμένη μη-*Saccharomyces* ζύμη (*Cyberlindnera jadinii*) 80%
Πλούσιο σε αμινοξέα, πεπτιδία, βιταμίνες και μέταλλα.
- Κυτταρικά τοιχώματα ζύμης *Saccharomyces cerevisiae* 20%
Ισχυρή ικανότητα προσρόφησης λιπαρών οξέων που αναστέλλουν τα βακτήρια.

ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ & ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Δοσολογία: 20 g/hL
Το **Maxaferm ML Force** προστίθεται κατά την εμβολιασμό των γαλακτικών βακτηρίων.
- Σε περιπτώσεις βραδείας ΜΛΖ, προσθέστε **Maxaferm ML Force** στα 30 g/hL.
- Σε περιπτώσεις διακοπής ΜΛΖ, επανεμβολιάστε με ανθεκτικά βακτήρια, αφού τα προσαρμόσετε, και προσθέστε **Maxaferm ML Force** στα 30 g/hL.
- Διαλύστε το σε **Maxaferm ML Force** σε διάλυμα δεκαπλάσιο του βάρους του γλεύκους.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ & ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- 1 Kg: Πολυστρωματικοί αεροστεγείς σάκοι
- Φυλάσσεται σε δροσερό και ξηρό μέρος (5 - 15 °C).



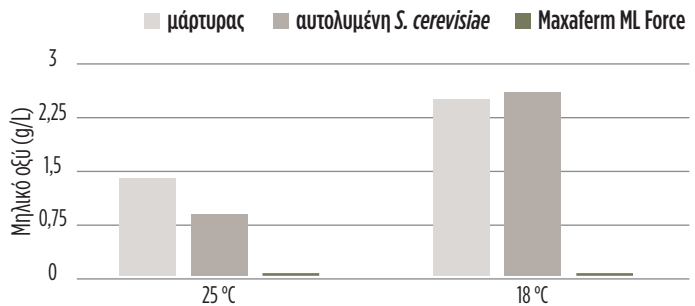
Η OenobrandS δημιουργεί τα προϊόντα της με βάση τα παράγωγα επλεγμένα ζυμαρικά, αποξηραμένα με χρήση αποκλειστικές τεχνολογίες. Τους δίνει η υψηλή δυνατότητα να διαλύεται γρήγορα και χωρίς δημιουργούνται πέλλετ.

Δόθηκε ιδιαίτερη προσοχή ώστε οι παρεχόμενες πληροφορίες να είναι ακριβείς. Με βάση το γεγονός ότι οι ειδικές συνθήκες του χρήστη σχετικά με το προϊόν και της χρήσης των προϊόντων μας γενικότερα βρίσκονται εκτός πεδίου ελέγχου μας, δεν δίνουμε καμία εγγύηση σχετικά με τα αποτελέσματα που θα επιτύχει ο χρήστης. Ο χρήστης είναι αποκλειστικά υπεύθυνος για να καθορίσει την καταλληλότητα και να διαπιστώσει το νομικό καθεστώς χρήσης.

ΟΕΝΟΒΡΑΝДС SAS

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

MAXAFERM ML FORCE – ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΟ ΘΡΕΠΤΙΚΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΤΥΧΙΑ ΑΚΟΜΗ ΚΑΙ ΤΩΝ ΠΙΟ ΑΠΑΙΤΗΤΙΚΩΝ ΜΛΖ

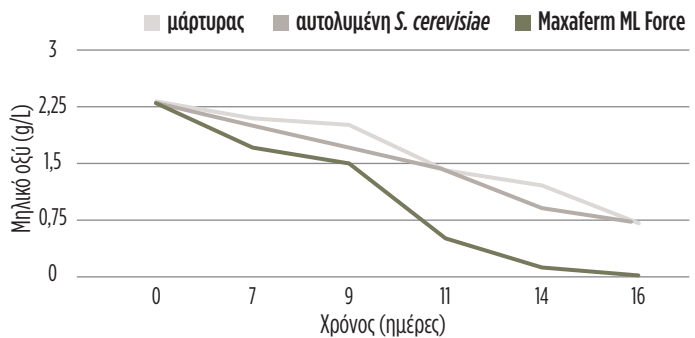


Εικόνα 1. Τα επίπεδα μηλικού οξέος στο τέλος της ΜΛΖ σύμφωνα με τη θερμοκρασία και τη στρατηγική διατροφής. Κρασί Nebbiolo με 2,5 g/L μηλικό οξύ, περιοχή Valtellina (Ιταλία, 2024). Πανεπιστήμιο του Μιλάνου.

Στους 18°C, το ΜΛΖ του κρασιού Nebbiolo (Εικόνα 1) δεν ξεκινά από μόνο του, ακόμη και με την παρουσία ενός κλασικού αυτολύματος ζύμης *S. cerevisiae*.

Maxaferm ML Force ενεργοποιεί την έναρξη της ΜΛΖ και βοηθάει στην πλήρη κατανάλωση του μηλικού οξέως ανεξάρτητα από τη θερμοκρασία.

MAXAFERM ML FORCE ΕΞΑΣΦΑΛΙΖΕΙ ΣΥΝΕΠΗ, ΓΡΗΓΟΡΗ ΚΑΙ ΠΛΗΡΗ ΚΙΝΗΤΙΚΗ ΖΥΜΩΣΗ



Εικόνα 2. Επίδραση της προσθήκης θρεπτικού στην κινητική κατανάλωσης μηλικού οξέος κατά τη ΜΛΖ (Maloferm Bouquet στους 18 °C). Κρασί Nebbiolo, Valtellina (Ιταλία, 2024). Δοκιμές σε τριπλότυπο.

Με το **Maxaferm ML Force**, η ΜΛΖ στους 18 °C (Εικόνα 2) είναι γρήγορη (16 ημέρες) και η μόνη με πλήρη κατανάλωση μηλικού οξέος χάρη στην κατάλληλη θρεπτική υποστήριξη.

ΔΙΑΝΕΜΕΤΑΙ ΑΠΟ: