

MAXAferm® ML Force

New generation Nutrient
non-Sacc. derivate inside



O NUTRIENTE ORGÂNICO FORMULADO PARA A NUTRIÇÃO DAS BACTÉRIAS LÁCTICAS

O. oeni tem necessidades nutricionais específicas: não consegue utilizar amónio e está dependente de peptídeos e aminoácidos.. Após a fermentação alcoólica (FA), os nutrientes essenciais estão frequentemente esgotados, tornando difícil a FML sequencial. **Maxaferm® ML Force**, à base de levedura não-*Saccharomyces* (*Cyberlindnera jadinii*) autolisada, é rico em peptídeos, minerais e vitaminas biodisponíveis. Também contém paredes celulares de *S. cerevisiae*, que adsorvem os ácidos gordos inibidores das bactérias, favorecendo assim o sucesso da FML.

PROPRIEDADES

Graças à otimização da sua composição, o **Maxaferm ML Force**:

- Permite uma fermentação malolática rápida e completa.
- Evita o aquecimento excessivo dos vinhos para iniciar a FML.
- Contribui para vinhos sem defeitos aromáticos.

COMPOSIÇÃO

- Autolisado de levedura não-*Saccharomyces* (*Cyberlindnera jadinii*) 80% Rico em aminoácidos, peptídeos, vitaminas e minerais.
- Paredes de levedura *Saccharomyces cerevisiae* 20% Alta capacidade de adsorção de ácidos gordos inibidores.

DOSAGEM E INSTRUÇÕES

- Dosagem: 20 g/hL
Adicionar **Maxaferm ML Force** no momento da inoculação das bactérias lácticas.
- Para FML lenta: Adicionar **Maxaferm ML Force** a 30 g/hL.
- Em caso de paragem da FML: Re-inocular com uma estirpe resistente, aclimatizá-la e adicionar **Maxaferm ML Force** a 30 g/hL.
- Antes de usar, preparar uma suspensão de **Maxaferm ML Force** em 10 vezes o seu peso em água ou mosto.

EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO

- 1 Kg: sacos laminados multicamada hermeticamente fechados.
- Armazenar em local fresco e seco (5 - 15 °C).



A Oenobrand formula seus produtos a partir de derivados de levedura selecionados e secos com tecnologias exclusivas. Têm assim uma elevada capacidade de dispersão, sem formação de grumos.

Uma particular atenção tem sido tomada para assegurar a exatidão da informação apresentada neste documento. Dado que as condições específicas de utilização e aplicação por parte do utilizador estão fora do nosso controlo, não garantimos nem assumimos qualquer tipo de responsabilidade em relação aos resultados que o utilizador possa obter. O utilizador assume a responsabilidade de determinar a adequada utilização e a condição jurídica de utilização prevista para os nossos produtos.

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

MAXAFERM ML FORCE: UM NUTRIENTE NECESSÁRIO PARA O SUCESSO DA FML, ESPECIALMENTE EM CASOS DIFÍCEIS

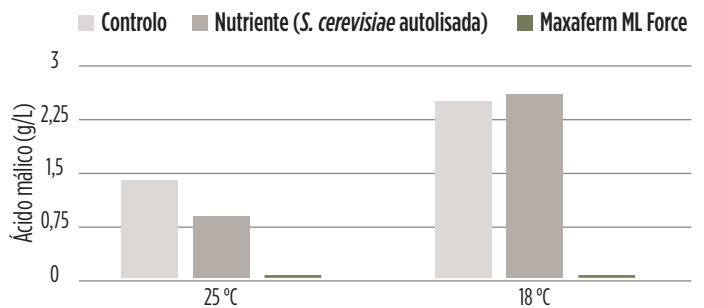


Figura 1. Níveis de ácido málico no final da FML, dependendo da temperatura e da estratégia nutricional. Vinho de Nebbiolo, com 2,5 g/L de ácido málico, região de Valtellina (Itália, 2024). Universidade de Milão.

A 18 °C, a FML do vinho Nebbiolo (Figura 1) não arranca, mesmo na presença de um autolisado clássico de levedura *S. cerevisiae*.

Maxaferm ML Force permite o início da FML e o consumo total do ácido málico, independentemente da temperatura.

A MAXAFERM ML ASSEGURA CINÉTICAS DE FERMENTAÇÃO CONSISTENTES, RÁPIDAS E COMPLETAS

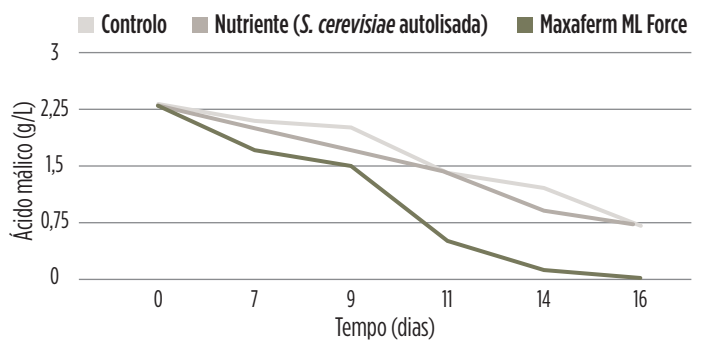


Figura 2. Impacto da adição de nutriente na cinética do consumo de ácido málico durante a FML (Maloferm Bouquet a 18 °C). Vinho de Nebbiolo, região de Valtellina (Itália, 2024). Universidade de Milão. Ensaios realizados em triplicados.

Com **Maxaferm ML Force**, a FML a 18 °C (Figura 2) é rápida (16 dias) e a única em que o consumo de ácido málico é total graças ao fornecimento adequado de nutrientes.

DISTRIBUÍDO POR:
www.afreitasvilar.com
geral.lisboa@afreitasvilar.com



A. FREITAS VILAR