

# MAXAferm® ML Force

New generation Nutrient  
non-Sacc. derivate inside



## NUTRIENT ORGANIC FORMULAT PENTRU NUTRITIA BACTERIILOR LACTICE

*O.oeni* are nevoi nutritionale specifice: nu se folosește amoniu și depinde de peptide și aminoacizi. După fermentația alcoolică (AF), nutrienții esențiali sunt adesea consumați, ceea ce face MLF secvențială dificilă. **Maxaferm® ML Force**, pe bază de drojdie autolizată non-*Saccharomyces* (*Cyberlindnera jadinii*), este bogată în peptide, minerale și vitamine biodisponibile. De asemenea, conține celule de drojdie *S. cerevisiae*, care adsorb acizii grași care inhibă bacteriile, promovând astfel cucesul MLF.

### PROPRIETĂȚI

Cu compoziția sa optimizată, **Maxaferm ML Force**:

- Asigură MLF rapid și complet.
- Evită încălzirea excesivă a vinurilor pentru a începe MLF.
- Contribuie la vinuri fără defecte aromatice.

### COMPOZIȚIE

- Autolizat de drojdie non-*Saccharomyces* (*Cyberlindnera jadinii*) 80%  
Bogat în aminoacizi, peptide, vitamine și minerale.
- Pereții celulari ai drojdiei de *Saccharomyces cerevisiae* 20%  
Adsorbție ridicată a acizilor grași inhibitori.

### DOZARE ȘI INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

- Dozare: 20 g/hL  
Adăugați **Maxaferm ML Force** în momentul inoculării bacteriilor lactice.
- Pentru MLF lent: Adăugați **Maxaferm ML Force** la 30 g/hL.
- Pentru MLF blocat: Acclimatizați o tulpină rezistentă înainte de reinoculare și adăugați **Maxaferm ML Force** la 30 g/hL.
- Înainte de utilizare, pregătiți o suspensie de **Maxaferm ML Force**, într-o cantitate de apă sau de must de 10 ori mai mare decât masa sa.

### AMBALARE ȘI DEPOZITARE

- 1 Kg: Pungi laminare multistrat închise ermetic.
- A se păstra într-un loc răcoros și uscat (5-15 °C).



Oenobrand's își prepară produsele din derivați de drojdie, selecționați și uscați prin tehnologii speciale. Această caracteristică le conferă o mare capacitate de dispersare rapidă și fără aglomerare de particule.

S-a acordat o atenție deosebită exactității informațiilor furnizate aici. Având în vedere faptul că nu putem controla condițiile specifice utilizatorului de aplicare și de utilizare a produselor noastre, nu oferim nicio garanție cu privire la rezultatele ce pot fi obținute de către acesta. Utilizatorul este singurul responsabil de oportunitatea utilizării produselor și de stabilirea statutului legal de utilizare.

### OENOBANDS 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: UN NUTRIENT NECESAR PENTRU UN MLF DE SUCCES, ÎN SPECIAL ÎN CAZURILE DIFICILE

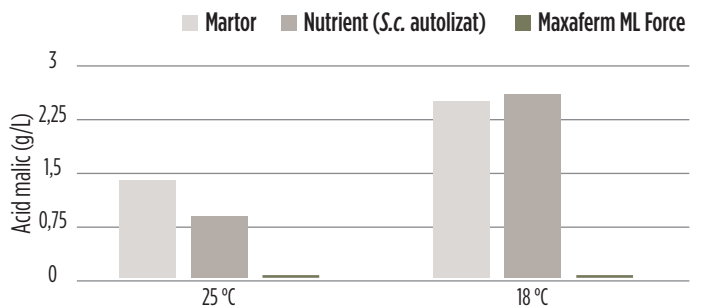


Figura 1. Nivelurile de acid malic la sfârșitul MLF în funcție de temperatură și strategia de hrănire. Vin Nebbiolo, cu 2,5 g/L acid malic, regiunea Valtellina (Italia, 2024). Universitatea din Milano.

La 18 °C, MLF-ul vinului Nebbiolo (Figura 1) nu începe de la sine, chiar și în prezența unui autolizat clasic de drojdie de *S.cerevisiae*.

**Maxaferm ML Force** permite inițierea MLF și consumul total de acid malic, indiferent de temperatură.

### MAXAFERM ML FORCE ENSURES CONSISTENT, RAPID, AND COMPLETE FERMENTATION KINETICS

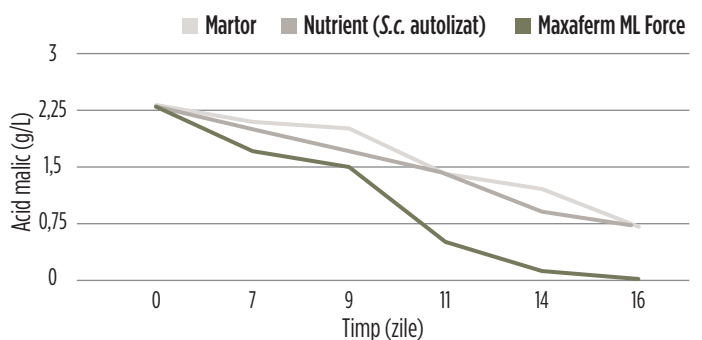


Figura 2. Impactul adăugării de nutrienți asupra cineticii consumului de acid malic în timpul FML (Maloferm Plus buchet la 18 °C). Vin Nebbiolo, regiunea Valtellina (Italia, 2024). Universitatea din Milano. Studiile au fost efectuate de 3 ori.

Cu **Maxaferm ML Force**, MLF la 18 °C (Figura 2) este rapid (16 zile) și singurul în care consumul de acid malic este total datorită aprovizionării cu nutrienți adecvați.

### DISTRIBUIT DE:

ELTON Group of Companies  
5 Campului Street, Pantelimon city  
077145 Ilfov, Romania  
www.elton-group.com

