

## IL NUTRIENTE ORGANICO FORMULATO PER LA NUTRIZIONE DEI BATTERI LATTICI

I batteri *Oenococcus oeni* durante la fermentazione malolattica (FML) hanno esigenze nutrizionali specifiche. Dopo la fermentazione alcolica (FA), i nutrienti essenziali sono spesso esauriti, rendendo difficile la FML sequenziale. **Maxaferm® ML Force**, a base di lievito autolisato non-*Saccharomyces* (*Cyberlindnera jadinii*), è ricco di peptidi, minerali e vitamine biodisponibili. Contiene inoltre le pareti cellulari del lievito *S. cerevisiae*, che adsorbono gli acidi grassi che inibiscono i batteri, favorendo così il successo della FML.

### PROPRIETÀ

Grazie all'ottimizzazione della sua composizione, **Maxaferm ML Force**:

- Permette una fermentazione malolattica rapida e completa.
- Evita di dover riscaldare eccessivamente i vini per avviare la FML.
- Contribuisce all'ottenimento di vini privi di difetti aromatici.

### COMPOSIZIONE

- Autolisato di lievito non-*Saccharomyces* (*Cyberlindnera jadinii*) 80%  
Ricco di amminoacidi, peptidi, vitamine e minerali.
- Pareti cellulari di lievito *Saccharomyces cerevisiae* 20%  
Elevata capacità adsorbente degli acidi grassi inibitori.

### DOSAGGIO E MODALITÀ D'USO

- Dosaggio: 20 g/hL  
Aggiungere **Maxaferm ML Force** al momento dell'inoculazione dei batteri lattici.
- Per FML lenta: Aggiungere **Maxaferm ML Force** a 30 g/hL.
- In caso di arresto della FML: Re-inoculare con un ceppo resistente (**Maloferm® Plus**), acclimatarlo e aggiungere **Maxaferm ML Force** a 30 g/hL.
- Prima dell'uso, preparare una sospensione di **Maxaferm ML Force** in 10 volte il suo peso di acqua o mosto.

### CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- 1 Kg: Sacchi laminati multistrato ermetici.
- Conservare in un luogo fresco e asciutto (5 - 15 °C).

### MAXAFERM ML FORCE: UN NUTRIENTE NECESSARIO PER IL SUCCESSO DELLA FML, ANCHE NEI CASI DIFFICILI

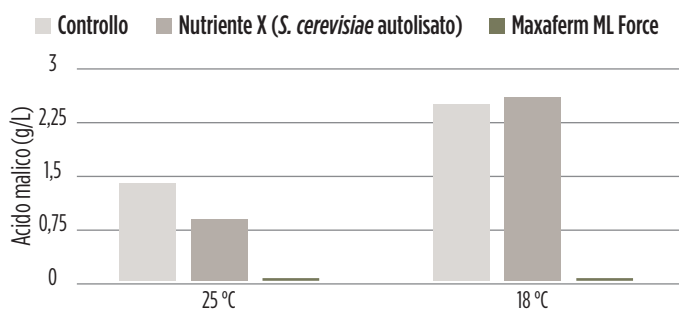


Figura 1. Livelli di acido malico alla fine della FML in funzione della temperatura e della strategia nutrizionale. Vino Nebbiolo, con 2,5 g/L di acido malico, regione Valtellina (Italia, 2024). Università di Milano.

A 18 °C, la FML del vino Nebbiolo (Figura 1) non si avvia da sola, anche in presenza di un classico autolisato di lievito *S. cerevisiae*.

**Maxaferm ML Force** consente l'avvio della FML e il completo consumo di acido malico, indipendentemente dalla temperatura.

### MAXAFERM ML FORCE GARANTISCE UNA CINETICA FERMENTATIVA REGOLARE, RAPIDA E COMPLETA

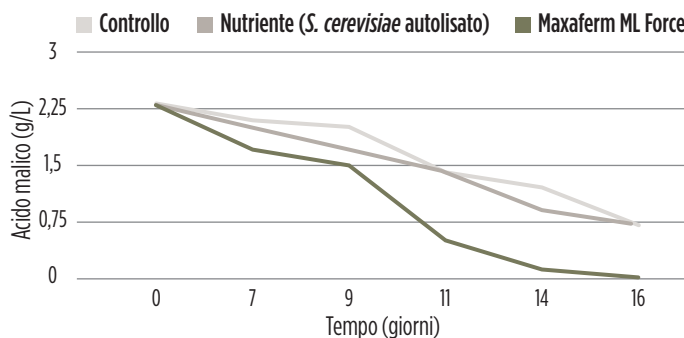


Figura 2. Impatto dell'aggiunta di nutrienti sulla cinetica del consumo di acido malico durante la FML (Maloferm Bouquet a 18 °C). Vino Nebbiolo, regione Valtellina (Italia, 2024). Università di Milano. Le prove sono state eseguite in triplo.

Con **Maxaferm ML Force**, la FML a 18 °C (Figura 2) è rapida (16 giorni) ed è l'unica condizione in cui si ottiene il consumo totale dell'acido malico.



Oenobrand formula i propri prodotti a partire da derivati di lieviti selezionati ed essiccati tramite tecnologie esclusive. Ciò conferisce una forte capacità a disperdersi rapidamente e senza formazione di grumi.

Un'attenzione particolare è rivolta affinché le informazioni qui fornite siano esatte. Dal momento che le condizioni specifiche dell'utilizzatore dell'applicazione e dell'impiego dei nostri prodotti sono fuori dal nostro controllo, non diamo alcuna garanzia sui risultati che possono essere ottenuti dall'utilizzatore. L'utilizzatore è l'unico responsabile per determinare la pertinenza e stabilire lo status legale d'utilizzo.

### 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

### DISTRIBUTORE:

CORIMPEX SERVICE SRL  
Via Cjarbonaris, 19  
34076 Romans d'Isongo (GO) - Italy  
Tel +39 0481 91008 / 91066  
info@corimpex.it  
www.corimpex.it

