

# MaxiFLORE

La fermentación maloláctica asegurada para grandes volúmenes de vino

## ¿Por qué utilizar MAXIFLORE ?

La evolución del mercado hacia vinos de consumición rápida, con volúmenes importantes y la búsqueda de una calidad constante, implica el control de la vinificación. La fermentación maloláctica controlada es una etapa incontable para satisfacer a las exigencias del mercado.

En general, la fermentación maloláctica presenta algunos inconvenientes: logística complicada (pie de cuba), precio elevado (bacterias de inoculación directa).

Una solución simple y económica : MAXIFLORE

MAXIFLORE es un kit compuesto de:

- Una preparación de bacterias lácticas seleccionadas liofilizadas.
- Un activador específico para la fase de re-aclimatación de las bacterias.

## ¿Qué ventajas presenta MAXIFLORE ?

### Economía

Las bacterias lácticas del kit MAXIFLORE se fabrican mediante un proceso menos costoso que las bacterias de inoculación directa.

### Rapidez

La fase de re-aclimatación de las bacterias es corta (24h).

### Seguridad fermentaria

Durante la fase de re-aclimatación, las bacterias toman el tiempo de re-activar correctamente su metabolismo. De esta manera las bacterias están mejor preparadas al choque osmótico que se produce cuando se inoculan en el vino, toman inmediatamente posesión del medio y dominan fácilmente la flora indígena.

Este medio de aclimatación en 24h prepara eficazmente las bacterias y permite una tasa máxima de supervivencia.

### Calidades organolépticas

MAXIFLORE permite obtener vinos con más volumen en boca y más afrutados.

## ¿Cuales son las características de MAXIFLORE ?

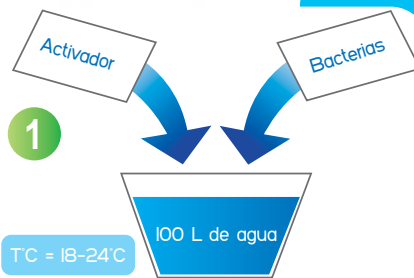
• Ninguna producción de aminas biógenas (ausencia del gen que codifica la enzima responsable de la

descarboxilación de ciertos ácidos aminados en aminas biógenas)

- Débil producción de acidez volátil
- Para débiles concentraciones de  $\text{SO}_2$
- Tolerancia al alcohol hasta 13%
- $\text{pH} > 3,2$

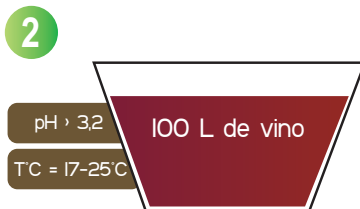
## ¿Cómo utilizar MAXIFLORE ?

Re-activación des las bacterias



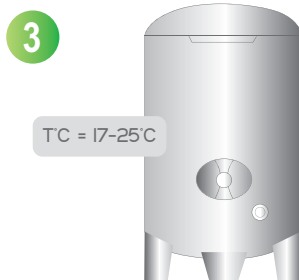
Después de 20 mn

Aclimatación de las bacterias



Al cabo de 24 h

Inoculación de la totalidad del vino



- Disolver el sobre de activador en 100 L de agua entre 18°C y 25°C
- Añadir el contenido del sobre de bacterias y disolverlo delicadamente
- Esperar 20 minutos

- Mezclar la preparación anterior a 100 litros de vino a  $\text{pH} > 3,2$  y temperatura entre 17°C y 25°C
- Esperar 18 a 24 horas
- Controlar la consumisión de ácido málico

- Incorporar los 200 litros de mezcla a 1000 hl de vino
- Mantener la temperatura entre 17°C y 25°C
- Verificar la degradación del ácido málico cada 2 ó 4 días