

MAXIFLORE ELITE

1/2

BACTERIAS

Bacterias lácticas con fase de rehidratación corta
Proceso One-step



APLICACIONES ENOLOGICAS

MAXIFLORE ELITE es particularmente adecuado para la realización de la FML en los vinos blancos de pH bajo y en los vinos tintos con grado alcohólico elevado.

MAXIFLORE ELITE es un kit que contiene :

- Un preparado de bacterias lácticas seleccionadas liofilizadas.
- Un activador específico que se adiciona al medio de reaclimatación de las bacterias.

Características de esta cepa :

- Ninguna producción de aminas biógenas,
- Baja producción de acidez volátil,
- SO₂ libre < 50 – 60 mg/L,
- Tolerancia al alcohol hasta 16 %,
- pH > 3,00.

MAXIFLORE ELITE contribuye a la estructura, al volumen y a las cualidades organolépticas de los vinos (aromas especiados).

Se recomienda la inoculación en cuanto acabe la fermentación alcohólica para aprovechar la temperatura favorable de los vinos y para proteger los vinos tintos frente a Brettanomyces.

MODO DE EMPLEO Y PRECAUCIONES DE EMPLEO

En el mosto :

1. Disolver el envase de activador en 100 L de agua entre 18 y 25 °C. Añadir el contenido del envase de bacterias y disolverlo delicadamente. Esperar 20 minutos.
2. Mezclar el preparado con 100 L de mosto no sulfitado al que habremos añadido 20 g de LSA (cepa IOC 18-2007) previamente rehidratada.
3. Controlar el consumo de ácido málico.
4. Incorporar a 2000 hL de mosto en el momento de la adición de las levaduras.

En el mosto en fermentación (d = 1050) :

1. Disolver el envase del activador en 100 L de agua entre 18 y 25 °C. Añadir el contenido del envase de bacterias y disolverlo delicadamente. Esperar 20 minutos.
2. Mezclar el preparado con 100 L de mosto todavía en fermentación.
3. Controlar el consumo de ácido málico.
4. Incorporar a 2000 hL de mosto en fermentación.

MAXIFLORE ELITE

2/2

BACTERIAS

- En el vino :

1. Disolver el envase de activador en 100 L de agua entre 18 y 25 °C. Añadir el contenido del envase de bacterias y disolverlo delicadamente. Esperar 20 minutos.
2. Mezclar el preparado con 100 L de vino a pH > 3,2 y temperatura entre 17 y 25°C. Esperar de 18 a 24 horas.
3. Controlar el consumo de ácido málico.
4. Incorporar los 200 L de mezcla a 1000 hL de vino. Mantener la temperatura entre 17 y 25 °C.
5. Verificar la degradación del ácido málico cada 2 -4 días.

Medio de reaclimatación (L)	Kit 25 hL	Kit 100 hL	Kit 500 hL
Agua	2,5	10	50
Vino	2,5	10	50



PRESENTACION Y CONSERVACION

Existen envases para inocular 25 hL, 100 hL y 500 hL.

MAXIFLORE ELITE debe ser conservado en frío, un máximo de 18 meses después de la fecha de producción si es conservado a -18°C y un máximo de 12 meses en el caso de una conservación a +4°C.

En cambio, el envase abierto debe ser utilizado inmediatamente ya que el polvo liofilizado es higroscópico y las bacterias pierden muy rápidamente su actividad.

El envasado en envases de aluminio permite conservar las bacterias al abrigo del oxígeno y de la humedad.