



# MAXIFLORE

**La fermentazione malo lattica sicura per  
le grandi quantità di vino**

## Perche' utilizzare MAXIFLORE?

L'evoluzione dei mercati verso vini a ciclo rapido, con volumi importanti e la ricerca di una qualità costante implica una buona padronanza della vinificazione nella sua totalità. La fermentazione malo lattica controllata è una tappa ormai inevitabile per rispondere alle esigenze di mercato.

Pertanto, si rivela sovente impegnativo: logistica complicata (pied de cuve), prezzo elevato (batteri a inoculo diretto).

**Vi offriamo una nuova soluzione semplice ed economica:  
MAXIFLORE**

MAXIFLORE è un kit che comprende :

- Una preparazione di batteri lattici selezionati liofilizzati.
- Un attivante specifico nella fase corta di riambientamento dei batteri.

## Quali sono i vantaggi di MAXIFLORE ?

### **Risparmio**

I batteri lattici del kit MAXIFLORE sono prodotti secondo un procedimento meno costoso rispetto ai batteri a insemminazione diretta.

### **Rapidità**

La fase di ri-ambientamento dei batteri è breve (24h).

### **Sicurezza nella fermentazione**

Durante la fase di riambientamento, i batteri prendono il tempo necessario di riattivare correttamente il loro metabolismo. Sono quindi meglio preparati allo choc osmotico subito al momento dell'inoculo nel vino. Si ambientano immediatamente e dominano facilmente la flora originale.

**Questo metodo di ambientamento di 24h prepara efficacemente i batteri e permette un livello massimo di sopravvivenza.**

### **Qualità organolettiche**

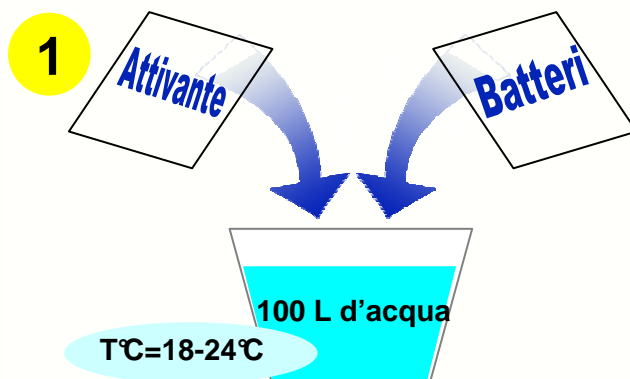
MAXIFLORE permette di ottenere vini più corposi e fruttati.

# Quali sono le caratteristiche di MAXIFLORE ?

- Nessuna produzione di Ammine Biogene (assenza del gene che codifica l'enzima responsabile della decarbossilazione di alcuni amminoacidi in Ammine Biogene).
- Debole produzione di acidità volatile.
- Per basse concentrazioni di SO<sub>2</sub>.
- Tolleranza all'alcool fino a 13%
- pH > 3,2

## Come utilizzare MAXIFLORE ?

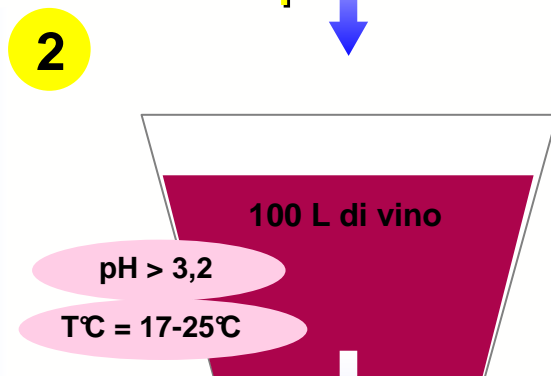
Riattivazione dei batteri



- Sciogliere il sacchetto d'attivante in 100 L d'acqua tra 18°C e 25°C
- Aggiungere il contenuto del sacchetto dei batteri e scioglierlo delicatamente.
- Attendere 20 minuti

Dopo 20 mn

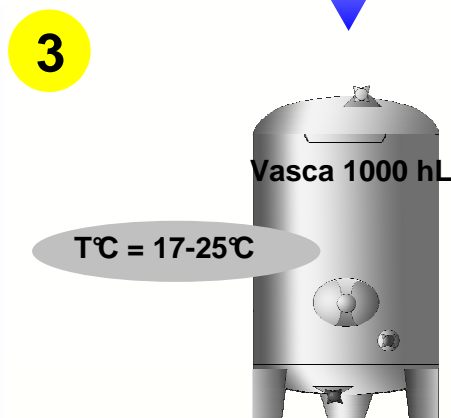
Accimatazione dei batteri



- Aggiungere il preparato precedente con 100 litri di vino a pH > 3,2 e temperatura tra 17°C e 25°C
- Attendere da 18 a 24 ore
- Controllare il consumo d'acido malico

Dopo 24 h

Inoculo di tutto il vino



- Incorporare i 200 litri di miscela a 1000 hl di vino.
- Mantenere la temperatura tra 17°C e 25°C
- Verificare il degrado dell'acido malico ogni 2 / 4 giorni



**INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE**

Z.I. de Mardeuil - Route de Cumières - B.P.25 - 51201 EPERNAY FRANCE - Téléphone : 33 (0)3 26 51 96 00 - Télécopie : 33 (0)3 26 51 02 20 - e-mail : ioc@institut-oenologique.com