

MAXIFLORE ELITE

BATTERI



Batteri enologici con una fase di riacclimatazione breve (processo 1-Step).
Contribuiscono alla struttura e alla complessità aromatica.

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

MAXIFLORE ELITE conferisce ai vini ottime caratteristiche organolettiche. Sui vini rossi, questo batterio malolattico contribuisce ad aumentare la sensazione di corpo e volume in bocca, mettendo in evidenza gli aromi speziati. Sui mosti/vini bianchi, può intensificare le note di frutta secca, ma anche proteggere gli aromi più freschi, qualora sia impiegato in un inoculo precoce.

MAXIFLORE ELITE è probabilmente uno dei batteri malolattici che meglio tollerano la più vasta gamma di condizioni ambientali. Coniugando l'efficacia dell'acclimatazione 1-Step® alle proprie caratteristiche di resistenza ai bassi pH, alle basse temperature, a elevati valori di SO₂ e alcool, rappresenta un valido alleato per garantire il successo delle fermentazioni malolattiche.

MODALITÀ D'USO E AVVERTENZE

MAXIFLORE ELITE è un kit costituito da:

- un preparato di batteri lattici selezionati liofilizzati.
- un attivante specifico da aggiungere al mezzo di riacclimatazione dei batteri. Le modalità descritte si riferiscono ad una dose per 100 hL.

• Su mosto in co-inoculo (pH > 3,4 e solfitazione moderata)

1. Sciogliere la busta di attivante in 10 L d'acqua non clorata tra 18 e 25°C. Aggiungere il contenuto della busta di batteri e scioglierlo delicatamente. Attendere al massimo 2 ore.
2. Incorporare a 100 hL di mosto, 24/48 ore dopo l'avvio della fermentazione alcolica.
3. Verificare la fermentazione malolattica ogni 2-4 giorni (acido malico e lattico) e l'acidità volatile.

• Inoculo precoce (densità 1,010) o sequenziale (dopo la fermentazione alcolica)

1. Sciogliere la busta di attivante in 10 L d'acqua non clorata tra 18 e 25°C. Aggiungere il contenuto della busta di batteri e scioglierlo delicatamente. Attendere 20 minuti.
2. Mescolare il preparato precedente a 10 L di mosto/vino a pH > 3,2 e temperatura tra 18 e 25°C. Attendere tra le 18 e le 24 ore (in caso di acido malico < 1,2 g/L abbreviare la durata di acclimatazione a massimo 6-10 ore).
3. Incorporare i 20 L di miscela a 100 hL di mosto/vino. Mantenere la temperatura tra 18 e 25°C.
4. Verificare la degradazione dell'acido malico ogni 2-4 giorni.

Mezzo di riacclimatazione	Kit 25 hL	Kit 100 hL	Kit 500 hL
Acqua	2,5 L	10 L	50 L
Mosto / Vino	2,5 L	10 L	50 L

CARATTERISTICHE

- Specie: *Oenococcus oeni*
- Ottima tolleranza al pH: da pH 3,1 (se il valore di SO₂ totale è basso).
- Buona tolleranza alla SO₂: fino a 10 mg/L di SO₂ libera e 60 mg/L di SO₂ totale.
- Ottima tolleranza all'alcol: fino a 15,5% vol.
- Bassa produzione di acidità volatile.
- Nessuna produzione di ammine biogene.

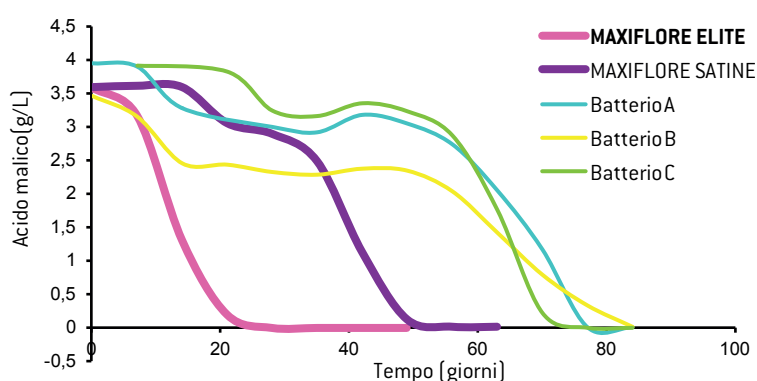
MAXIFLORE ELITE

➤ Batterio ideale per i vini settentrionali...

MAXIFLORE ELITE attiva diversi metabolismi per resistere alle condizioni difficili quali pH basso ed etanolo elevato.

Nel caso di utilizzo in inoculo sequenziale, questi percorsi metabolici partecipano anche alle note di frutta secca che si aggiungono alla complessità dei vini bianchi vinificati e/o affinati in legno.

Cinetiche di degradazione dell'acido malico in un vino bianco a basso pH
Chardonnay pH 3,0 ; alcol 12,8% vol, temperatura 18°C, inoculo sequenziale

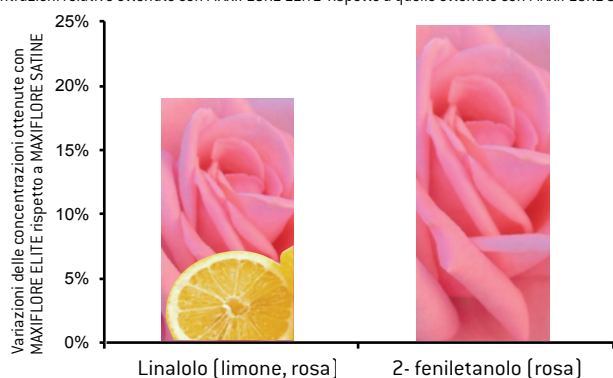


... ma anche per quelli più meridionali !

Incremento degli aromi floreali ottenuto con **MAXIFLORE ELITE**

Grenache 2010 - Châteauneuf-du-Pape

Concentrazioni relative ottenute con MAXIFLORE ELITE rispetto a quelle ottenute con MAXIFLORE SATINE



Negli esperimenti realizzati abbiamo anche potuto osservare che **MAXIFLORE ELITE** rivela in modo efficace gli aromi floreali e speziati dei vini rossi di maturità avanzata, contribuendo nel contempo al loro volume in bocca e alla loro struttura

➤ CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

- Dose per 25 hL, 100 hL e 500hL.

MAXIFLORE ELITE deve essere conservato al fresco. La coltura batterica mantiene le sue caratteristiche inalterate fino a 36 mesi dopo la data di produzione se è conservata a - 18°C e fino a 18 mesi in caso di conservazione a +4°C (*shelf life*).

In compenso, una volta aperta, la busta deve essere utilizzata subito in quanto la polvere liofilizzata è igroscopica e i batteri perdono molto velocemente la loro attività.

Il confezionamento in buste di alluminio garantisce ai batteri una protezione efficace contro l'umidità e l'ossigeno

Institut Œnologique de Champagne

ZI de Mardeuil - Allée de Cumières

BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél +33 (0)3 26 51 96 00

Fax +33 (0)3 26 51 02 20

www.ioc.eu.com

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle di cui disponiamo allo stato attuale delle nostre conoscenze. Non dispensano assolutamente gli utilizzatori dal prendere le opportune precauzioni e dallo svolgere proprie prove preliminari. La regolamentazione in vigore deve essere osservata scrupolosamente.