

MAXIFLORE SATINE

BATTERI



Batteri enologici con una fase di riacclimatazione breve (processo 1-Step).
Riduzione dell'astringenza e limitazione degli aromi burrosi.

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

MAXIFLORE SATINE è il batterio consigliato per la fermentazione dei vini ottenuti da uve con un'elevata maturità. Il suo talento va oltre, poiché ha la capacità di produrre soltanto piccole quantità di diacetile. **MAXIFLORE SATINE** consente quindi di preservare la purezza aromatica dei vini riducendo considerevolmente la predominanza delle note burrose.

In numerose prove su campo, **MAXIFLORE SATINE** ha anche dimostrato la sua propensione a ridurre l'astringenza e l'amaro dei vini, contribuendo al contempo al miglioramento del loro volume in bocca.

E' consigliato l'inoculo precoce (alla densità di circa 1,010) poiché consente di sfruttare la temperatura favorevole dei vini e di proteggere i vini rossi nei confronti di *Brettanomyces*.

MODALITÀ D'USO E AVVERTENZE

MAXIFLORE SATINE 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 (con 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.

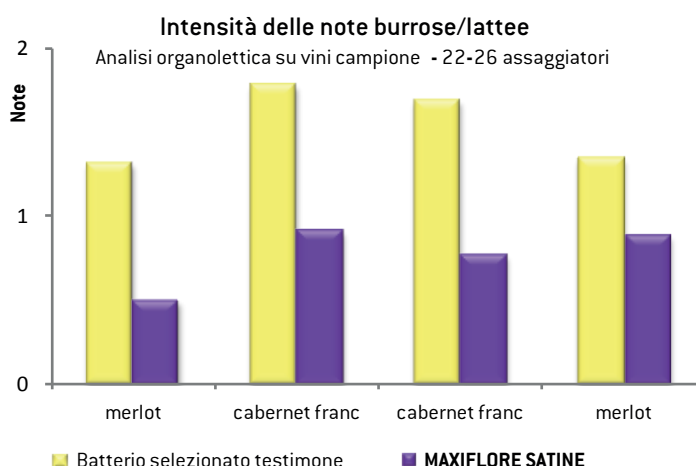
CARATTERISTICHE

- Specie: *Oenococcus oeni*
- Ottima tolleranza all'alcool: fino a 16% vol.
- Buona tolleranza alla SO₂: fino a 10 mg/L di SO₂ libera e 60 mg/L di SO₂ totale.
- Tolleranza al pH: da pH 3,25.
- Bassa produzione di acidità volatile.
- Produzione tardiva e limitata di diacetile.
- Nessuna produzione di ammine biogene.

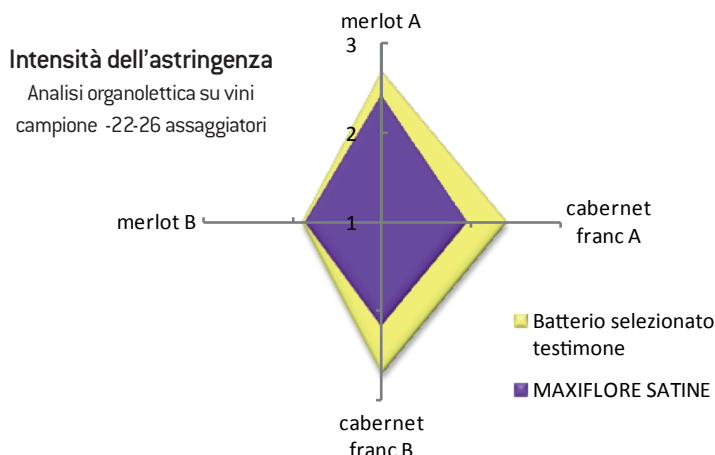
MAXIFLORE SATINE

Preserva il fruttato dei vini nei confronti delle note burrose

MAXIFLORE SATINE ha la capacità di consumare l'acido citrico solo in piccole quantità, e soltanto dopo il consumo totale dell'acido malico. A partire dall'acido citrico i batteri producono il diacetile, composto responsabile delle note burrose che appesantiscono il bouquet e coprono gli aromi fruttati e floreali. Questa capacità combinata ad una stabilizzazione dal completamento della fermentazione malolattica, **MAXIFLORE SATINE** consente di preservare la freschezza aromatica dei vini.



Limita la durezza dei tannini



La fermentazione malolattica attuata da **MAXIFLORE SATINE** tende a ridurre le sensazioni di amaro ed astringenza dovute allo sfasamento tra maturità fenolica e tecnologica. Questo batterio malolattico è tra l'altro altamente resistente all'etanolo, consente quindi di riequilibrare morbidezza e struttura, in particolare sui mosti e vini ottenuti a partire da uve concentrate.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

- Dose per 100 hL.

MAXIFLORE SATINE 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.