

NUTRIENTE DE LEVADURA RICO EN NITRÓGENO ASIMILABLE PARA LA VINIFICACIÓN DE VINOS TINTOS, BLANCOS Y ROSADOS

MAXAFERM® es un soporte completo para la fermentación que acompaña a las levaduras creando las condiciones necesarias para la fermentación rápida y completa de los azúcares contenidos en el mosto. En efecto, **MAXAFERM** permite a las levaduras soportar las condiciones de fermentación difíciles (temperaturas altas, liberación de metabolitos tóxicos, grado alcohólico alto). Pero también aporta todos los nutrientes necesarios para la multiplicación y supervivencia de las levaduras, hasta la completa fermentación de los azúcares. **MAXAFERM** contribuye además a la producción de vinos con aromas netos, al mismo tiempo que evita la liberación de metabolitos indeseables como SO_2 , H_2S o acidez volátil.

PROPIEDADES

- Corrige las carencias en nitrógeno de los mostos.
- Favorece la multiplicación celular, y por tanto evita las fermentaciones lentas y las paradas de fermentación.
- Ayuda a las levaduras a resistir a las condiciones de fermentación difíciles (temperaturas bajas, alcohol, uvas infectadas por *Botrytis Oïdío*).
- Asegura la viabilidad de las levaduras al final de la fermentación y por tanto el consumo completo de los azúcares, evitando así el riesgo de paradas de fermentación.

COMPOSICIÓN Y FORMULACIÓN

- **Cortezas de levadura 60 %**
 - Su gran riqueza en ergosterol permite mantener la permeabilidad de la membrana de las levaduras y por tanto su viabilidad cuando aumenta el contenido de alcohol.
 - Las cortezas de levadura tienen también una función detoxificante, gracias a su capacidad de adsorber los metabolitos tóxicos, que son los ácidos grasos de cadena media.

- **Fosfato diamónico 39.96 %**
 - Fuente de nitrógeno asimilable indispensable para la multiplicación de las células de levadura.
 - Corrige rápidamente las carencias en nitrógeno asimilable.
- **Tiamina 0.04 %**
 - Vitamina esencial para el metabolismo de las levaduras, y por tanto para su multiplicación y para mantener su capacidad de fermentar los azúcares.
 - Disminuye el índice de combinación del SO_2 .

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- Dosis de uso: de 20 a 60 g/hl según el contenido de nitrógeno inicial del mosto.
- Dosis máxima de uso UE: 60 g/hl.
- Momento para la adición:
 - Secuencial: 20 g/hl durante la adición de las levaduras y luego de 20 a 40 g/hl a 1/3 de la fermentación.
- Modo de empleo: suspender en 10 veces su volumen de agua antes de introducirlo y a continuación homogeneizar el tanque mediante remontado (si es posible, efectuar un

remontado al aire porque estimula el crecimiento de las levaduras).

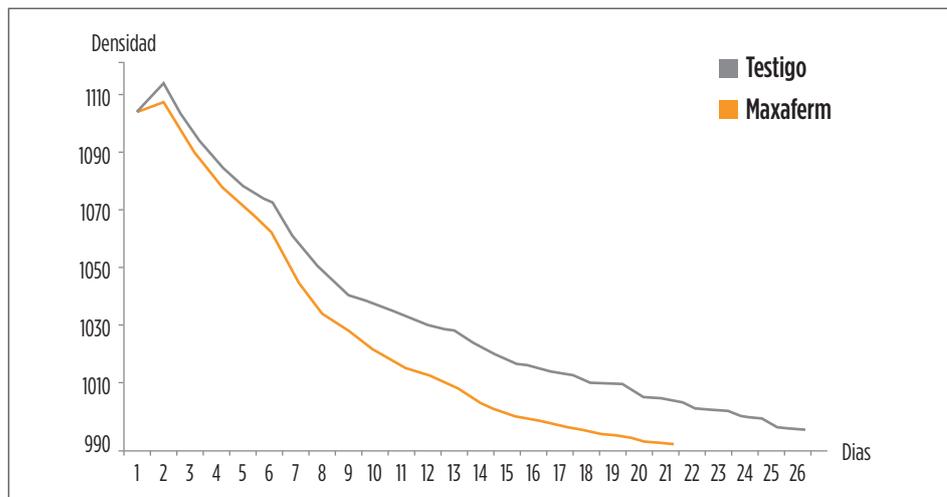
20 g/hl de MAXAFERM aportan 17 mg/l de nitrógeno asimilable.

ENVASADO Y CONSERVACIÓN

- 1 kg: envase hermético laminado multicapa.
 - 10 kg: envase de aluminio en caja de cartón.
- Consérvese en un lugar fresco y seco (5-15 °C).



Nuestros productos son formulados a partir de fracciones de levaduras secas seleccionadas con una tecnología de secado que produce unos microgránulos que no forman grumos. La suspensión completa del producto se consigue en pocos segundos.



Cinéticas fermentativas de Moscatel de grano menudo –Desfangado a NTU < 20 y Nitrógeno asimilable < 150 mg/l. Comparación entre una modalidad sin suplemento y otra suplementada con Maxaferm a dosis de 2 x 20 g/hl (24h después de la adición de las levaduras y luego a una densidad de - 50). Inter-Rhône 2016.

OENOBANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5 - FRANCE
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobands.com
www.oenobands.com

DISTRIBUIDO POR:

Se ha prestado un esfuerzo y atención especial para asegurar la exactitud de la información presentada en este documento. Dado que las condiciones específicas de uso y su aplicación están fuera de nuestro control, no garantizamos ni asumimos ningún tipo de responsabilidad en relación a los resultados que el usuario pueda obtener. El usuario asume la responsabilidad de determinar la idoneidad y la condición jurídica de los usos previstos para nuestros productos.