

MAXIFLORE ELITE™



BACTERIA

Bacterias lácticas enológicas con reaclimatación rápida (procedimiento 1-Step®).

Contribución a la estructura y al equilibrio entre notas de frutas maduras y de especias.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

MAXIFLORE ELITE™ contribuye en los vinos tintos a aumentar la sensación de estructura y volumen en boca, a la vez que resalta los aromas especiados y mentolados que equilibran las notas de frutas maduras que tienen de revelar. En vino blanco, puede reforzar las notas de frutos secos.

Combinando la eficacia de la aclimatación 1-Step® con sus características propias de resistencia a los pH bajos, a temperaturas reducidas, a tasas de SO₂ y alcohol elevadas, **MAXIFLORE ELITE™** es un aliado excepcional para garantizar la fermentación maloláctica. Se emplea preferentemente tanto en inoculación precoz (en el segundo tercio de la fermentación alcohólica) como secuencial (después de la fermentación alcohólica).

APLICACIÓN Y PRECAUCIONES DE EMPLEO

MAXIFLORE ELITE™ es un kit que comprende:

- un preparado de bacterias lácticas seleccionadas liofilizadas.
- un activador específico para añadir al medio de reaclimatación de las bacterias.

Dosis: Utilizar un kit para inocular el volumen en hl correspondiente al indicado en la bolsa. Reducir la dosis, trasplantar o realizar pies de cuba reduce el rendimiento de la bacteria.

• Inoculación precoz (densidad 1.020) o secuencial (después de la fermentación alcohólica):

1. Disolver la bolsa de activador (A) en el volumen de agua indicado en la siguiente tabla entre 18 y 25 °C. Añadir el contenido de la bolsa de bacterias (B) y disolverlo delicadamente. Esperar 20 minutos.
2. Mezclar el preparado anterior con el mismo volumen de vino/mosto a pH > 3,2 y temperatura entre 18 y 25 °C. Esperar de 18 a 24 horas. En caso de ácido málico inicial < 1,2 g/l, acortar el período de aclimatación: 6 a 10 horas máximo.
3. Controlar la correcta degradación del ácido málico (próximo a 0), especialmente en casos difíciles (alcohol > 14,5 % vol, SO₂ > 45 ppm, ácido málico < 1,2 g/l).
4. Incorporar este preparado al volumen total de mosto/vino a inocular. Mantener la temperatura entre 18 y 25 °C [máximo 22 °C en casos difíciles].
5. Comprobar la degradación del ácido málico cada 2 - 4 días.

• Si se utiliza en coinoculación (al inicio de la fermentación alcohólica):

1. Disolver el contenido de la bolsa de activador (A) en el volumen de agua indicado en la siguiente tabla entre 18 y 25 °C. Añadir las bacterias (B) y mezclar delicadamente. Esperar 2 horas máximo.
2. Incorporar este preparado al volumen total de mosto (pH > 3,4 – sulfitado < 8 g/hl) desde el mismo inicio de la fermentación alcohólica. El mosto debe permanecer a una temperatura entre 18 y 25 °C.
3. Controlar la fermentación maloláctica cada 2- 4 días (ácidos málico y láctico) y la acidez volátil.

Medio de reaclimatación	Kit 25 hl	Kit 100 hl	Kit 500 hl
Agua	2,5 l	10 l	50 l
Mosto / Vino	2,5 l	10 l	50 l

CARACTERÍSTICAS

- Especie: *Oenococcus oeni*.
- Población: > 1.1011 UFC/g.
- Tolerancia al pH: > 3,2
- Tolerancia al alcohol: hasta 15,5 % vol.
- Tolerancia al SO₂: hasta 10 mg/l de SO₂ libre y 60 mg/l de SO₂ total.
- Intervalo de temperaturas toleradas: entre 18 y 26 °C.
- En caso de combinación de condiciones difíciles, estos intervalos de tolerancia (pH, alcohol, SO₂, temperatura) son más limitados.
- Cinética de la FML: rápida.
- Producción de diacetilo: media a alta.
- Producción de acidez volátil: baja.
- Sin producción de aminas biógenas.
- Bacteria fenol-negativa: no produce fenoles volátiles ni sus precursores.
- Compatibilidad media con la coinoculación.

IOC

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

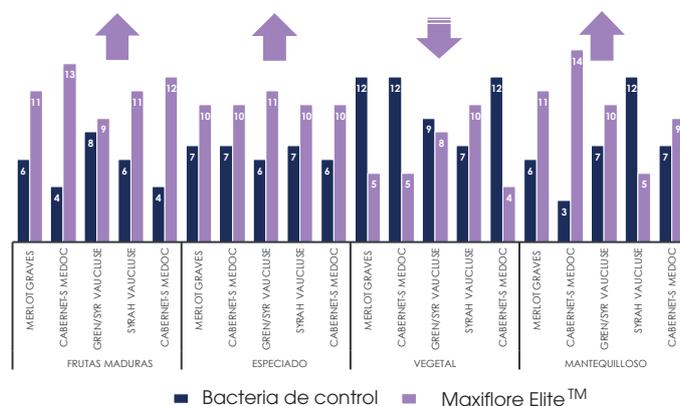
La información contenida en este folleto corresponde a la que disponemos en el estado actual de nuestros conocimientos. No impide a los usuarios tomar sus propias precauciones y realizar sus propios ensayos. Se debe minuciosamente respetar toda reglamentación vigente.

MAXIFLORE ELITE™

MAXIFLORE ELITE™ : una bacteria que equilibra el buqué aromático de los vinos

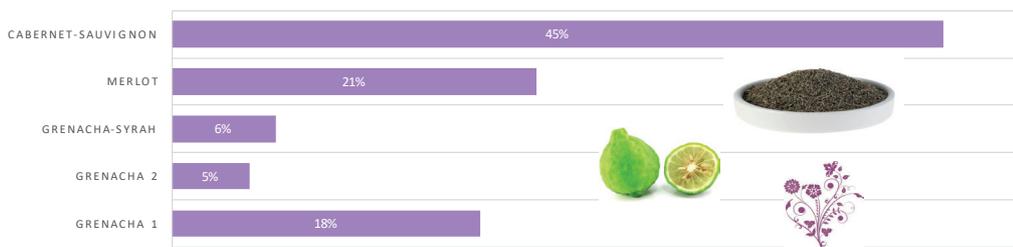
MAXIFLORE ELITE™ permitió durante un gran número de ensayos en vino tinto atenuar el carácter vegetal gracias a la contribución a las notas de mantequilla fresca. También destaca por la alianza entre notas especiadas y la expresión de frutas maduras. En vino blanco, esta actividad se expresa a través de notas de avellana y albaricoques secos.

Análisis sensorial en 5 ensayos comparativos de bacterias enológicas probadas por parejas (jurado profesional de 17 catadores)



MAXIFLORE ELITE™ revela los terpenoles y las especias

Linalol: ganancias (%) obtenidas con la bacteria Maxiflore Elite™ con respecto a la bacteria



Gracias a su actividad glucosidasa, MAXIFLORE ELITE™ libera los terpenoles a partir de sus precursores glicosilados inodoros. En los vinos tintos, se describe que estos compuestos varietales y sus ésteres participan en las notas mentoladas de tomillo, orégano o incluso bergamota. En vino blanco, presentan un aroma floral y a limón.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Dosis para 25 hL, 100hL y 500 hL

MAXIFLORE ELITE™ debe conservarse en frío. El polvo conserva sus características durante 36 meses después de la fecha de producción si se almacena a -18°C (que corresponde a su fecha de consumo preferente) y 18 meses en el caso de almacenamiento a $+4^{\circ}\text{C}$.

Los paquetes sellados se pueden enviar y almacenar durante tres semanas a temperatura ambiente ($< 25^{\circ}\text{C}$) sin una pérdida significativa de actividad y eficacia. Por otro lado, una bolsa abierta debe usarse inmediatamente porque el polvo liofilizado es higroscópico y las bacterias pierden su actividad muy rápidamente.