IOC
Révélons votre différence

FICHE TECHNIQUE

# MAXIFLORE ELITE ™

## BACTERIES

Bactéries lactiques œnologiques à réacclimatation rapide (procédé 1-Step®).
**Contribution à la structure et à l'équilibre entre notes de fruits mûrs et d'épices.**

## APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

**MAXIFLORE ELITE** ™ contribue sur vins rouges à augmenter la sensation de structure et de volume en bouche, tout en soulignant les arômes épicés et mentholés qui équilibrent les notes de fruits mûrs qu'elle tend à révéler. Sur vin blanc, elle peut renforcer les notes de fruits secs.

Combinant l'efficacité de l'acclimatation 1-Step® à ses caractéristiques propres de résistance aux bas pH, faibles températures, $SO_2$ et alcool élevé, **MAXIFLORE ELITE** ™ est une alliée de choix pour sécuriser vos fermentations malolactiques. Elle s'emploie préférentiellement en inoculation précoce (aux 2/3 de la fermentation alcoolique) aussi bien que séquentielle (après fermentation alcoolique).

## MISE EN OEUVRE ET PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

**MAXIFLORE ELITE** ™ est un kit comprenant :
- une préparation de bactéries lactiques sélectionnées lyophilisées.
- un activateur spécifique à ajouter au milieu de ré-acclimatation des bactéries.

Dose : Utiliser un kit pour inoculer le volume en hL correspondant à celui indiqué sur le sachet. Diminuer le dosage, repiquer ou effectuer des pieds-de-cuve diminue les performances de la bactérie.

**• Inoculation précoce (densité 1,020) ou séquentielle (après fermentation alcoolique)**

1. Dissoudre le sachet d'activateur (A) dans le volume indiqué dans le tableau ci-dessous d'eau entre 18 et 25 °C. Ajouter le contenu du sachet de bactéries (B) et le dissoudre délicatement. Attendre 20 minutes.
2. Mélanger la préparation précédente le même volume de vin/moût à pH > 3,2 et température entre 18 et 25 °C. Attendre 18 à 24 heures. En cas d'acide malique initial <1,2 g/L, raccourcir la durée d'acclimatation : 6 à 10 heures maximum.
3. Contrôler la bonne dégradation de l'acide malique (proche de 0), notamment en cas difficile (alcool > 14.5 % vol, $SO_2$ > 45 ppm, acide malique <1,2 g/L).
4. Incorporer cette préparation au volume total de moût/vin à inoculer. Maintenir la température entre 18 et 25 °C (22 °C maximum en cas difficile).
5. Vérifier la dégradation de l'acide malique tous les 2 à 4 jours.

**• En cas d'utilisation en co-inoculation (en début de fermentation alcoolique) :**

1. Dissoudre le contenu du sachet d'activateur (A) dans le volume indiqué dans le tableau ci-dessous d'eau entre 18 ° et 25 °C). Ajouter les bactéries (B) et mélanger doucement. Attendre 2 heures maximum.
2. Incorporer cette préparation au volume total de moût (pH > 3,4 – sulfitage < 8 g/hL) dès le tout début de fermentation alcoolique. Le moût doit rester à une température comprise entre 18 et 25 °C.
3. Contrôler la fermentation malolactique tous les 2 - 4 jours (acides malique et lactique) et l'acidité volatile.

| Milieu de ré-acclimatation | Kit 25 hL | Kit 100 hL | Kit 500 hL |
|---|---|---|---|
| Eau | 2,5 L | 10 L | 50 L |
| Moût / Vin | 2,5 L | 10 L | 50 L |

## CARACTÉRISTIQUES

- Espèce : *Oenococcus oeni.*
- Population : > $1.10^{11}$UFC/g.
- Tolérance au pH : > 3.2
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 15.5 % vol.
- Tolérance au $SO_2$ : jusqu'à 10 mg/L de $SO_2$ libre et 60 mg/L de $SO_2$ total.
- Gamme de températures tolérées : entre 18 et 26 °C.
- En cas de conjonction de conditions difficiles, ces gammes de tolérance (pH, alcool, $SO_2$, température) sont plus limitées.
- Cinétique de FML : rapide.
- Production de diacétyle : moyenne à forte.
- Production d'acidité volatile : faible.
- Pas de production d'amines biogènes.
- Bactérie phénols-négative : ne produit pas de phénols volatils ni ses précurseurs.
- Compatibilité moyenne avec la co-inoculation.

**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***

L'information contenue dans cette fiche est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances. Elle ne dispense en rien les utilisateurs de prendre leurs propres précautions et de réaliser leurs propres essais. Toute réglementation en vigueur doit être scrupuleusement observée.

VERSION 08.04.2022

IOC
Révélons votre différence

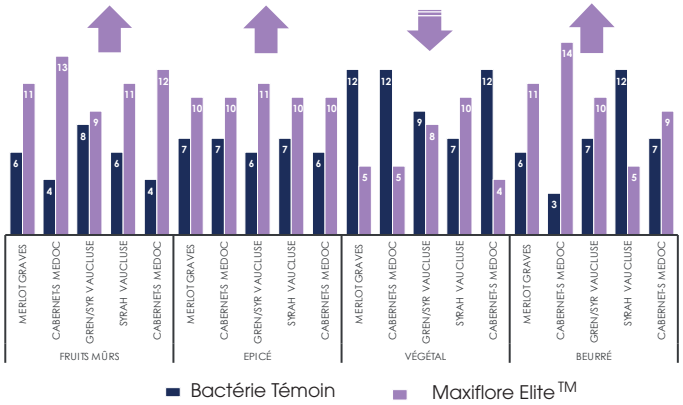
FICHE TECHNIQUE

# MAXIFLORE ELITE ™

## MAXIFLORE ELITE ™ : une bactérie qui équilibre le bouquet aromatique des vins

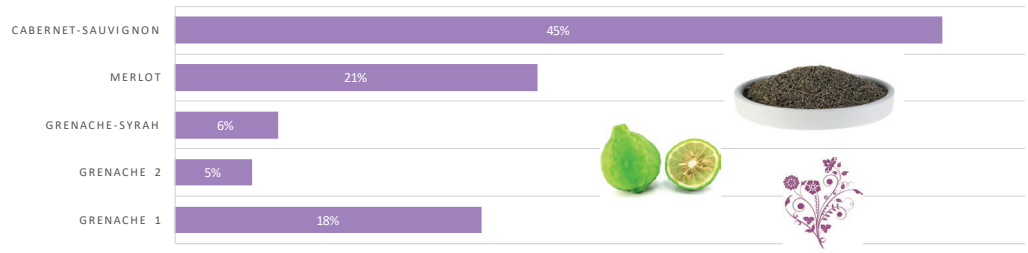
**MAXIFLORE ELITE** ™ a permis lors d'un grand nombre d'essais sur vin rouge d'atténuer le caractère végétal grâce à contribution aux notes de beurre frais. Elle se démarque aussi par l'alliance entre notes épicées et expression des fruits mûrs. En vin blanc, cette activité s'exprime à travers les notes de noisette et d'abricots secs.

**Analyse sensorielle sur 5 essais comparatifs de bactéries oenologiques tests par paire (jury professionnel 17 dégustateurs)**




## MAXIFLORE ELITE ™ révèle les terpénols et les épices

**Linalol : gains ( % ) obtenus avec la bactérie Maxiflore Elite ™ par rapport à la bactérie Témoin**




Grâce à son activité glycosidase, **MAXIFLORE ELITE** ™ libère les terpénols à partir de leurs précurseurs glycosylés inodores. Dans les vins rouges, ces composés variétaux et leurs esters sont décrits pour participer aux notes mentholées de thym, d'origan ou encore de bergamote. En vin blanc, ils présentent une aromatique florale et citronnée.

## CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

• Doses pour 25, 100 hL et 500 hL.

**MAXIFLORE ELITE** ™ doit être conservée au froid. La poudre garde ses caractéristiques 36 mois après la date de production si elle est conservée à – 18 °C (ce qui correspond à sa DLUO) et 18 mois dans le cas d'un stockage à + 4 °C.

Les paquets scellés peuvent être livrés et stockés pendant trois semaines à température ambiante (< 25 °C) sans perte significative d'activité et d'efficacité. En revanche, un sachet ouvert doit être utilisé immédiatement car la poudre lyophilisée est hygroscopique et les bactéries perdent très rapidement leur activité.

**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***

L'information contenue dans cette fiche est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances. Elle ne dispense en rien les utilisateurs de prendre leurs propres précautions et de réaliser leurs propres essais. Toute réglementation en vigueur doit être scrupuleusement observée.

VERSION 08.04.2022