

MAXIFLORE SATINE™

BACTERIA



Bacterias lácticas enológicas sin fase de reactivación.

Diminución de la astringencia y de las notas A mantequilla.

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

MAXIFLORE SATINE™ la bacteria perfecta para la fermentación de vinos con mucha madurez.

También, tiene la capacidad de producir solamente una pequeña cantidad de diacetil.

MAXIFLORE SATINE™ permite guardar la pureza aromática de los vinos, con mínimas notas A mantequilla

En muchos ensayos, **MAXIFLORE SATINE™** ha probado su capacidad a disminuir la astringencia y el amargo de los vinos, aportando al volumen en boca.

Una siembra precoz es recomendada (densidad 1010 más o menos), porque permite beneficiar de una temperatura favorable y de proteger los vinos de los *Brettanocymes*.

↓ MODO DE EMPLEO

• En el mosto en co-inoculación (posible si $\text{pH} > 3,4$ y uso de sulfuroso moderado):

1. Disolver el envase de activador en 10L de agua entre 18 y 25°C. Anadir el contenido del envase de bacterias y disolverlo delicadamente. Esperar 2 horas máximo.
2. Incorporar la mezcla en 100hL de mosto recién partiendo la FA.
3. Controlar la fermentación maloláctica cada 2 o 4 días (ac. Láctico, ac. Malico) ty ac Volatil.

• En el mosto en fermentación ($d_{1,010}$) o secuencial (después de FA):

1. Disolver el envase de activador en 10L de agua entre 18 y 25°C. Anadir el contenido del envase de bacterias y disolverlo delicadamente. Esperar 20 minutos.
2. Mezclar el preparado con 10L de mosto o vino entre 18 y 25°C. esperar 18 a 24 hrs
3. Controlar el consumo de ácido málico.
4. Incorporar los 20 lts de mezcla a 100hL de mosto o vino. mantener una temperatura de 18 25 °C
5. Verificar la degradación del ácido málico cada 2-4 días.

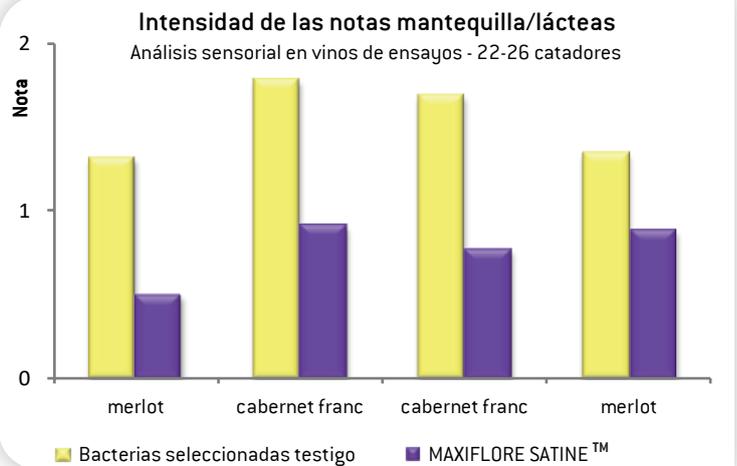
↓ CARACTERÍSTICAS

- Especia : *Oenococcus oeni*
- Tolerancia al alcohol hasta 16%
- Buena tolerancia al SO_2 ; hasta 10 mg/L de SO_2 libre y hasta 60 mg/L de SO_2 Total
- Tolerancia al pH; a partir de $\text{pH} > 3,25$
- Baja producción de acidez
- Producción tardía y limitada de diacetyl
- Baja producción de aminas biógenas

MAXIFLORE SATINE™

↳ Preservación de las notas frutas al contrario de las notas grasas en el vino

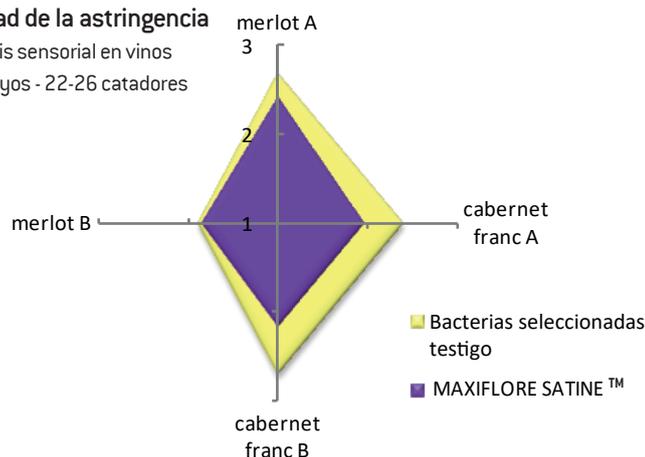
MAXIFLORE SATINE™ tiene la capacidad de consumir el ácido cítrico en baja cantidad y únicamente después del consumo completa de ácido málico. **MAXIFLORE SATINE™** permite limitar las notas mantequilla que provienen como consecuencia del ácido cítrico y del diacetil, que obstaculizan el buqué del vino y sus aromas. Esta capacidad, conjugada a la estabilización que ofrece el producto, **MAXIFLORE SATINE™** permite preservar el fresco aromático de los vinos.



↳ Disminuye la dureza de los taninos

Intensidad de la astringencia

Análisis sensorial en vinos de ensayos - 22-26 catadores



La fermentación maloláctica de **MAXIFLORE SATINE™** permite disminuir el amargo y la astringencia. **MAXIFLORE SATINE™**, resiste muy bien al etanol, permite equilibrar el vino, en particular sobre los que derivan de uvas concentradas.

↳ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Dosis para 100hL

MAXIFLORE SATINE™ debe mantenerse en frío.

El polvo mantiene sus características al menos 30 meses después de la fecha de producción si es conservado a -18°C y 18 meses en el caso de conservación a $+4^{\circ}\text{C}$.

Por el contrario, todo envase abierto debe utilizarse inmediatamente ya que el polvo liofilizado es higroscópico y las bacterias pierden rápidamente su actividad.

El envasado en bolsas de aluminio permite conservar las bacterias al abrigo del oxígeno y de la humedad.