

MAXIFLORE ELITE™



BAKTERIEN

Önologische Milchsäurebakterien zur raschen Reaklimatisation (Verfahren 1-Step®).

Trägt zur Struktur und aromatischen Ausgewogenheit zwischen Noten von reifen Früchten und Gewürzen bei.

↘ OENOLOGISCHE ANWENDUNG

MAXIFLORE ELITE™ trägt bei Rotweinen zu einer Unterstützung des Gefühls von Struktur sowie zur Vollmundigkeit bei und unterstreicht gleichzeitig die Gewürz- und Mentholaromen, die ein Gleichgewicht bei den Anklängen von reifen Früchten schaffen, die durch das Produkt entfaltet werden. Bei Weißweinen trägt das Produkt zur Hervorhebung von Trockenobstaromen bei.

Indem das Produkt **MAXIFLORE ELITE™** die wirksame Akklimatisation des 1-Step® Verfahrens mit der ihm eigenen Widerstandsfähigkeit gegenüber niedrigen pH-Werten und hohem Alkoholgehalt kombiniert ist es der ideale Partner zur Sicherung ihrer malolaktischen Gärprozesse. Es wird bevorzugt zur frühzeitigen Inokulation (nach Ablauf von 2/3 der alkoholischen Gärung) sowie zur sequentiellen Inokulation (nach der alkoholischen Gärung) eingesetzt.

↘ ANWENDUNG UND VORSICHTSHINWEISE

MAXIFLORE ELITE™ ist ein Set bestehend aus den folgenden Elementen:

- einer Zubereitung ausgewählter lyophilisierter Milchsäurebakterien.
- einem spezifischen Aktivator, der dem Reaklimatisationsmilieu der Bakterien hinzuzufügen ist.

Dosis: Ein Set verwenden, um das Volumen in Hektoliter zu inokulieren, das dem auf dem Beutel angegebenen entspricht. Bei einer Verringerung der Dosis, Replizierung der Kultur oder der Verwendung eines Pied de Cuve wird die Leistung der Bakterie gemindert.

• **Frühzeitige (Dichte 1.020) oder sequentielle Inokulation (nach der alkoholischen Gärung):**

1. Den Inhalt des Aktivatorbeutels (A) in dem in der nachstehenden Tabelle angegebenen Volumen Wasser zwischen 18 und 25 °C auflösen. Den Inhalt des Bakterienbeutels (B) hinzufügen und vorsichtig auflösen. 20 Minuten warten.
2. Die oben genannte Zubereitung mit dem gleiche Volumen Wein/Most bei einem pH-Wert > 3,2 und einer Temperatur zwischen 18 und 25 °C mischen. 18 bis 24 Stunden warten. Bei einem anfänglichen Apfelsäuregehalt < 1,2 g/L die Akklimatisationsdauer verkürzen: Höchstens 6 bis 10 Stunden.
3. Den ordnungsgemäßen Abbau der Apfelsäure (nahe 0) insbesondere bei schwierigen Bedingungen (Alkohol > 14,5% vol, SO₂ > 45 ppm, Apfelsäure < 1,2 g/L) prüfen.
4. Diese Zubereitung dem zu inokulierenden Most/Wein-Gesamtvolumen zugeben. Die Temperatur zwischen 18 und 25°C halten. (Unter schwierigen Bedingungen bei höchstens 22°C).
5. Den Abbau der Apfelsäure alle 2 bis 4 Tage prüfen.

• **Im Falle einer Co-Inokulation (zu Beginn der alkoholischen Gärung):**

1. Den Inhalt des Aktivatorbeutels (A) in dem in der nachstehenden Tabelle angegebenen Volumen Wasser zwischen 18 und 25°C z auflösen. Den Inhalt des Bakterienbeutels (B) hinzufügen und vorsichtig auflösen. Höchstens 2 Stunden warten.
2. Diese Zubereitung dem Gesamtvolumen Most (pH-Wert > 3,4 – Sulfatierung < 8 g/hL) gleich zu Anfang der alkoholischen Gärung hinzuzufügen. Der Most muss durchgängig eine Temperatur zwischen 18 und 25°C aufweisen.
3. Die malolaktische Gärung (Apfelsäure und Milchsäure) und den Gehalt flüchtiger Säure alle 2 bis 4 Tage prüfen.

Milieu der reaktivierung (L)	Kit 25 hL	Kit 100 hL	Kit 500 hL
Wasser	2,5 L	10 L	50 L
Wein	2,5 L	10 L	50 L

↘ CHARAKTERISTIKA

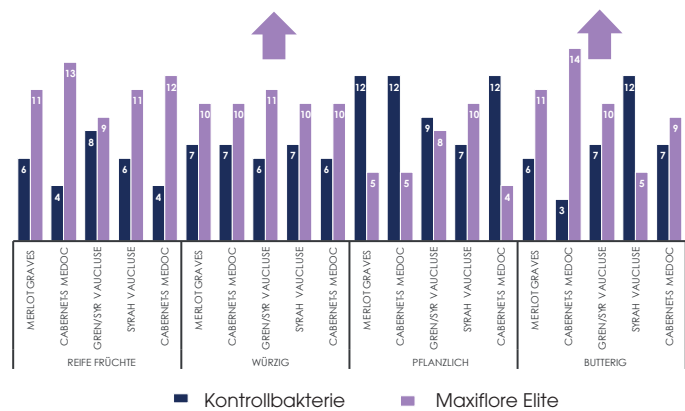
- Gattung: *Oenococcus oeni*.
- Population: > 1.1011CFU/g.
- pH-Toleranz: > 3,2.
- Alkoholresistenz: bis zu 15,5 % vol.
- SO₂-Toleranz: bis 10 mg/L freies SO₂ und 60 mg/L SO₂ gesamt.
- Tolerierter Temperaturbereich: zwischen 18 und 26°C.
- Liegen mehrere erschwerende Umstände gleichzeitig vor, sind diese Toleranzbereiche (pH-Wert, Alkohol, SO₂, Temperatur) eingeschränkter.
- Kinetik der malolaktischen Gärung: rasch.
- Diacetylproduktion: mittel bis stark.
- Entwicklung flüchtiger Säure: gering.
- Keine Entwicklung biogener Amine.
- Phenol-negative Bakterie: produziert weder flüchtige Phenole noch deren Vorstufen.
- Durchschnittliche Kompatibilität mit der Co-Inokulation.

MAXIFLORE ELITE™

MAXIFLORE ELITE™: Eine Bakterie, die das Aromabouquet der Weine ausgleicht

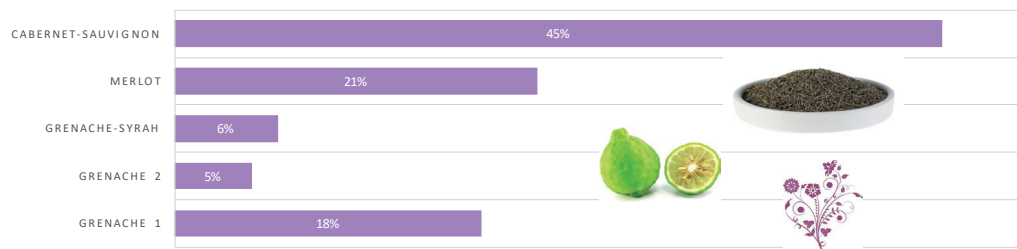
MAXIFLORE ELITE™ hat bei einer großen Zahl von Tests an Rotweinen gezeigt, dass es in der Lage ist, den pflanzlichen Charakter durch das Einbringen frischer Butternoten abzuschwächen. Das Produkt überzeugt zudem mit der Verbindung zwischen würzigen Noten und dem Ausdruck von reifen Früchten. Bei Weißweinen kommt diese Aktivität über Haselnussnoten und Noten von getrockneten Aprikosen zum Ausdruck.

Sensorische Analyse anhand von 5 Vergleichstests önologischer Bakterien - paarweise Tests (professionelle Jury bestehend aus 17 Verkostern)



MAXIFLORE ELITE™ entfaltet Terpene und Gewürze

Linalol: Mit der Maxiflore Elite™ Bakterie gegenüber der Kontrollbakterie erhaltener Zuwachs (in %).



Dank seiner Glycosidase-Aktivität setzt MAXIFLORE ELITE™ die Terpene ausgehend von ihren geruchlosen Glykosylvorstufen frei. In Rotweinen tragen diese Sortenkomponenten und ihre Ester zu den Mentholnoten von Tymian, Oregano oder Bergamott bei. In Weißwein tragen sie zu einer blumigen und zitronigen Aromakomponente bei.

PACKUNGSGRÖSSE UND AUFBEWAHRUNG

Dosiert für 25, 100 hL und 500 hL

MAXIFLORE ELITE™ muss kühl aufbewahrt werden. Das Pulver behält seine besonderen Eigenschaften 36 Monate ab dem Herstellungsdatum aufrecht, wenn es bei -18°C aufbewahrt wird (dies entspricht der Mindesthaltbarkeit) und 18 Monate, wenn es bei einer Temperatur von +4°C aufbewahrt wird.

Die versiegelten Säcke können drei Wochen lang bei Raumtemperatur (<25°C) ohne signifikante Einbußen auf der Ebene ihrer Aktivität und Wirksamkeit aufbewahrt werden. Ein bereits angebrochener Sack muss dagegen sofort verwendet werden, da das lyophilisierte Pulver hygroskopisch ist und die Bakterien sehr schnell ihre Aktivität verlieren.