

MAXIFLORE ELITE

BORÁSZATI BAKTÉRIUMOK, RÖVID ÚJRAAKKLIMATIZÁLÁSI FÁZISSAL

BORÁSZATI ALKALMAZÁSOK

Hozzájárulnak az aromatikus szerkezetéhez és komplexitásához. A MAXIFLORE ELITE figyelemre méltó organoleptikus tulajdonságokat kölcsönöz a boroknak. A vörös boroknál ez az almasavbontó baktérium hozzájárul a testesség és a teltség érzetéhez, kiemelve a fűszeres aromákat. A fehér mustoknál a szárított gyümölcsök jegyeit erősítheti fel, de a frissebb aromákat is védheti, amennyiben korai beoltásban kerül alkalmazásra.

Összeparosítva az 1-Step® akklimatizálás hatékonyságát az alacsony pH-nak való saját ellenállásához, alacsony hőmérsékleteken, magas SO₂ és alkohol értékeken hatásos társnak bizonyul az erjesztések sikerességének elérésében. Korai beoltásban (az alkoholos erjedés 2/3-ánál) és a szekvenciális beoltásban is alkalmazható.

HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK ÉS FIGYELMEZTETÉSEK:

MAXIFLORE ELITE egy szett, mely a következőkből áll:

- egy liofilizált, válogatott tejbaktériumokból álló készítmény
- egy specifikus aktiváló, melyet a baktériumok újraélesztési közegéhez kell hozzáadni.

A leírt alkalmazási módok 100 hL-es dózisa vonatkoznak.

- **Mustban, együttes beoltásban (lehetséges pH>3,4 és moderált szulfatálás mellett)**

1. Feloldani az aktiváló tasak tartalmát 10 liter (18-25°C-os) vízben. Hozzáadni a baktériumok tasak tartalmát, és gyengéden olvasztani azt. Maximum 2 órát várni.
2. Hozzáadni 100 hL musthoz, közvetlenül a sűrűség első értékcsökkenése után.
3. Ellenőrizni a malolaktikus erjedést 2-4 naponként (almasav és tejsav) és az illósav tartalmat.

- **Korai beoltás (sűrűség 1,010) vagy szekvenciális (az alkoholos erjedés után)**

1. Feloldani az aktiváló tasak tartalmát 10 liter (18-25°C-os) vízben. Hozzáadni a baktériumok tasak tartalmát, és gyengéden olvasztani azt, majd 20 percet várni.
2. Hozzáadni a készítményt 10 hL musthoz/borhoz, pH>3,2 és 18°C és 25°C közötti hőmérséklet mellett. Várni 18-24 óra között.
3. Meggyőződni az almasav megfelelő degradálásáról (közel a 0-hoz).
4. Hozzáadni a 20 liter keveréket 100 hL musthoz/borhoz. Fenntartani a 18-25°C közötti hőmérsékletet.
5. Ellenőrizni az almasav degradálását 2-4 naponként.

| ÚJRAAKKLIMATIZÁLÁSI KÖZEG | SZETT 25 HL | SZETT 25 HL |
|---------------------------|-------------|-------------|
| Víz | 2,5 liter | 2,5 liter |
| Must/Bor | 2,5 liter | 2,5 liter |

A LEGKEDVELTEBB BAKTÉRIUM AZ ÉSZAKI BOROKHOZ ...

MAXIFLORE ELITE különböző metabolizmusokat aktivál, ahhoz, hogy olyan nehéz körülményeknek ellenáljon, mint alacsony pH érték és magas etanol.

Szekvenciális beoltásban történő alkalmazás esetén, ezek a metabolikus útvonalak közreműködnek a száraz gyümölcs jegyek kialakulásához, melyek a fahordóban készített és/vagy érlelt fehér borok komplexitásához adódnak hozzá.

... DE A LEGDÉLIBB BOROKHOZ IS!

Az elvégzett kísérletekben azt is megfigyelhettük, hogy MAXIFLORE ELITE hatékonyan kimutatja az előrehadott érettségű vörös borok virág- és fűszeres aromáit, hozzájárulva egyúttal azok szájban keltett teltség érzetének növeléséhez.

TULAJDONSÁGOK

- Fajta: *Oenococcus oeni*
- Kitűnő tolerancia a pH-val szemben: pH 3,1-től (ha az SO₂ összértéke alacsony)
- Jó tolerancia az SO₂-vel szemben: egészen 10 mg/l szabad SO₂ és 60 mg/l összes SO₂ értékig
- Kitűnő tolerancia az alkohollal szemben: 15,5% vol. értékig
- Alacsony illósav termelés
- Nem termel biokén aminokat

CSOMAGOLÁS ÉS TÁROLÁS

- 25 hL-hez és 100 hL-hez való dózis

A MAXIFLORE ELITE-t hűvös helyen kell tárolni. A baktérium kultúra változatlan tulajdonságait megtartja 30 hónapig a gyártástól számítva, amennyiben a tárolás -18°C-on történik (ez a lejárat dátum), és 18 hónapig abban az esetben, ha a tárolás +4°C-on.

Viszont felbontás után a tasak tartalmát azonnal fel kell használni, mivel a liofilizált por nedvszívó, és a baktériumok igen gyorsan veszítenek aktivitásukból.

Az alumínium tasakokban történő csomagolás garantálja a baktériumoknak a hatásos védelmet a nedvesség és az oxigén ellen.