

# MAXIFLORE ELITE

## BACTERIA

Bactérias lácticas com uma fase de rehidratação curta.  
Procedimento One-step



### APLICAÇÕES ENOLÓGICAS

**MAXIFLORE ELITE** está particularmente bem adaptada para efectuar a FML nos vinhos brancos com baixos valores de pH e em vinhos tintos com elevado grau alcoólico.

**MAXIFLORE ELITE** é um kit que contém:

- Uma preparação de bactérias lácticas seleccionadas liofilizadas.
- Um activador específico para adicionar ao meio de reacclimação das bactérias.

Características desta estirpe:

- Não produz aminas biogénicas,
- Baixa produção de acidez volátil,
- SO<sub>2</sub> livre < 50 – 60 mg/L,
- Tolerância ao álcool até 16 %
- pH > 3,0.

**MAXIFLORE ELITE** contribui para a estrutura, volume e qualidade organoléptica dos vinhos (aromas especiados).

Recomenda-se uma inoculação no final da fermentação alcoólica, uma vez que esta permite beneficiar da temperatura favorável destes vinhos e proteger os vinhos tintos ao nível de *Brettanomyces*.

### MODO DE UTILIZAÇÃO E PRECAUCOES DE EMPLEO

• Em mostos:

1. Dissolver a saqueta de activador em 100 L de água entre 18 e 25 °C. Adicionar o conteúdo da saqueta de bactérias e dissolve-lo cuidadosamente. Esperar 20 minutos.
2. Misturar a preparação em 100 L de mosto não sulfitado ao qual se adicionou 20 g de LSA (estirpe IOC 18-2007) previamente rehidratadas.
3. Monitorizar o consumo de ácido málico.
4. Incorporar em 2000 hL de mosto no momento da inoculação das leveduras.

• Em Mosto em fermentação (d = 1050):

1. Dissolver a saqueta do activador em 100 L de água entre 18 e 25 °C. Adicionar o conteúdo da saqueta de bactérias e dissolver cuidadosamente. Esperar 20 minutos.
2. Misturar a preparação em 100 L de mosto ainda em fermentação.
3. Monitorizar o consumo de ácido málico.
4. Incorporar em 2000 hL de mosto em fermentação.

# MAXIFLORE ELITE

• Em vinhos:

1. Dissolver a saqueta do activador em 100 L de água entre 18 e 25 °C. Adicionar o conteúdo da saqueta de bactérias e dissolver cuidadosamente. Esperar 20 minutos.
2. Misturar a preparação precedente a 100 L de vinho com pH > 3,2 e temperatura entre 17 e 25°C. Aguardar 18 a 24 horas.
3. Monitorizar o consumo de ácido málico.
4. Incorporar os 200 L desta solução em 1000 hL de vinho. Manter a temperatura entre 17 e 25 °C.
5. Verificar a degradação do ácido málico cada 2 a 4 dias.

Meio de reacclimação	Kit 25 hL	Kit 100 hL	Kit 500 hL
Água	2,5 L	10 L	50 L
Vinho	2,5 L	10 L	50 L

## ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Existem embalagens para inocular 25 hL, 100 hL e 500 hL.

**MAXIFLORE ELITE** deve ser conservado no frio durante 18 meses após a data de produção se for conservado a -18°C e pelo menos 12 meses no caso de ser conservado a + 4°C.

Por outro lado, uma embalagem aberta deve ser imediatamente utilizada, porque o pó liofilizado é higroscópico e as bactérias perdem muito rapidamente a sua actividade.

O acondicionamento em saquetas de alumínio permite proteger as bactérias da exposição ao oxigénio e à humidade.