

## LE NUTRIMENT COMPLEXE

**Maxaferm®** est un support de fermentation complet qui accompagne les levures, en créant les conditions nécessaires à la fermentation totale et rapide des sucres. **Maxaferm** permet aux levures de résister aux conditions de fermentations difficiles (température élevée, libération de métabolites toxiques, hausse du degré alcoolique). Mais aussi d'apporter tous les nutriments nécessaires à la multiplication et la survie des levures, jusqu'à complète fermentation des sucres. **Maxaferm** contribue ainsi à la production de vins aux arômes nets, tout en évitant la libération de métabolites indésirables tels que le  $SO_2$ , le  $H_2S$  ou l'acidité volatile.

### PROPRIÉTÉS

- Corrige les carences azotées des moûts.
- Favorise la multiplication cellulaire, et donc évite les fermentations lentes et les arrêts fermentaires.
- Aide les levures à résister aux conditions de fermentation difficiles (température, alcool, présence de *Botrytis* ou *Oidium*).
- Assure la viabilité des levures en fin de fermentation et donc la consommation complètes des sucres, évitant les arrêts de fermentation.

### COMPOSITION

- **Écorces de levures 60 %**
  - Leur forte richesse en ergostérol permet de maintenir la perméabilité de la membrane des levures et donc leur viabilité lorsque la teneur en alcool augmente.
  - Les écorces ont aussi un rôle détoxifiant, par leur capacité à adsorber les métabolites toxiques que sont les acides gras à chaînes moyennes.
- **Phosphate diammonique 39.96 %**
  - Source d'azote assimilable indispensable à la multiplication des cellules de levures.
- **Thiamine 0.04 %**
  - Vitamine essentielle au métabolisme des levures, donc à leur multiplication et au maintien de leur capacité à fermenter les sucres.
  - Permet de diminuer le taux de combinaison du  $SO_2$ .

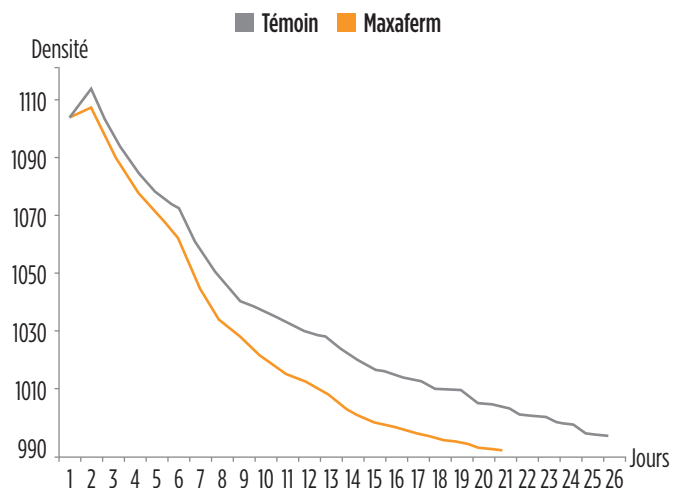
### DOSE & MODE D'EMPLOI

- **Dose d'emploi** : 20 à 60 g/hL selon la teneur initiale du moût en azote.
- Dose maximale UE : 60 g/hL
- Ajouter **Maxaferm** en deux temps : 20 g/hL au levurage puis 20 à 40 g/hL au 1/3 de la fermentation.

- Mettre en suspension dans 10 fois son volume d'eau avant incorporation, si possible, faire un remontage à l'air qui va stimuler la croissance des levures. 20 g/hL de **Maxaferm** apporte 17 mg/L d'azote assimilable.

### CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- 1 Kg : sacs laminés multicouches hermétiques
- 10 Kg : sac en aluminium dans un carton
- Conserver dans un endroit frais et sec (5 - 15 °C).



*Cinétiques fermentaires de Muscat petit grain – Débourbé à NTU < 20 & azote assimilable < 150 mg/L. Comparaison entre une modalité non complétée et une modalité complétée avec Maxaferm à 2 x 20 g/hL (24h après levurage puis D – 50 points). Inter-Rhône-2016.*



Oenobrand formule ses produits à partir de dérivés de levures sélectionnés et séchés par des technologies exclusives. Cela leur confère une forte capacité à se disperser rapidement et sans formation de grumeaux.

Une attention particulière a été portée afin que les informations fournies ici soient exactes. Au vu du fait que les conditions spécifiques de l'utilisateur de l'application et d'utilisation de nos produits sont hors de notre contrôle, nous ne donnons aucune garantie quant aux résultats pouvant être obtenus par l'utilisateur. L'utilisateur est seul responsable pour déterminer la pertinence et établir le statut légal d'utilisation.

### OENOBRANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5  
2196 Boulevard de la Lironde  
34980 Montferrier sur Lez - France  
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304  
info@oenobrand.com  
www.oenobrand.com

DISTRIBUÉ PAR :