

O NUTRIENTE COMPLEXO

Maxaferm® é um suporte de fermentação completo que acompanhará as leveduras, criando as condições necessárias para uma fermentação completa e rápida dos açúcares presentes no mosto. **Maxaferm** permite que as leveduras resistam a condições de fermentação difíceis (temperatura elevada, libertação de metabólitos tóxicos, teor alcoólico muito elevado). Mas também facultar todos os nutrientes necessários para a multiplicação e sobrevivência das leveduras, garantindo a fermentação completa dos açúcares. **Maxaferm** contribui para a produção de vinhos aromáticos limpos, evitando a libertação de metabólitos indesejáveis como o SO_2 , o H_2S ou a acidez volátil.

PROPRIEDADES

- Corrige as carências azotadas dos mostos.
- Favorece a multiplicação celular, evitando fermentações lentas e paragens de fermentação.
- Auxilia as leveduras a resistirem a condições de fermentação difíceis (baixa temperatura, álcool, uvas com *Botrytis* ou *Oidium*).
- Assegura a viabilidade das leveduras em final da fermentação, e assim, o consumo completo dos açúcares, evitando o risco de paragem de fermentação.

COMPOSIÇÃO

- **Paredes de leveduras 60 %**
 - A riqueza em ergosterol permite manter a permeabilidade da membrana das leveduras e, por conseguinte, a sua viabilidade quando o teor alcoólico aumenta.
 - As paredes têm também um papel desintoxicante pela sua capacidade de adsorver metabólitos tóxicos, como os ácidos gordos de cadeia média.
- **Fosfato de diamónio 39,96 %**
 - Fonte de azoto assimilável indispensável à multiplicação das células de leveduras.
- **Tiamina 0,04 %**
 - Vitamina essencial ao metabolismo das leveduras, à sua multiplicação e manutenção da capacidade de fermentar açúcares.
 - Permite diminuir a taxa de combinação do SO_2 .

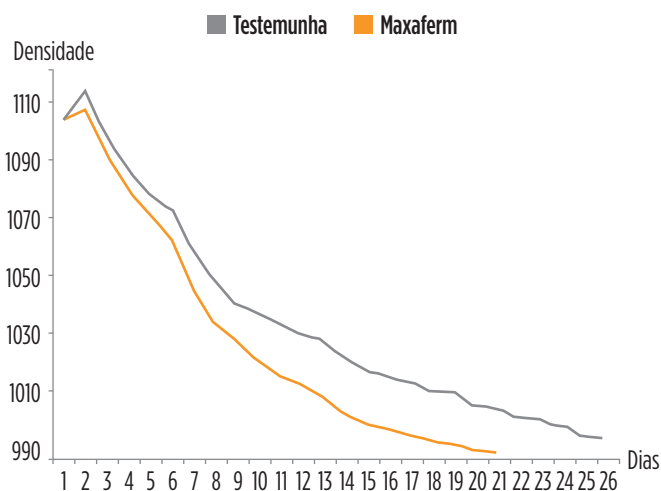
DOSAGEM E INSTRUÇÕES

- **Dose de utilização:** 20 a 60 g/hL de acordo com o teor de azoto inicial no mosto.
- Dose máxima UE : 60 g/hL
- Adicionar **Maxaferm** em duas doses: 20 g/hL na inoculação e 20 a 40 g/hL após 1/3 da fermentação.

- Antes da aplicação, suspender o **Maxaferm** em 10 vezes o seu peso em água. Homogeneizar através de remontagem (se possível, remontar com oxigenação para estimular o crescimento da levedura). 20 g/hL de **Maxaferm** contribui com 17 mg/L de azoto assimilável.

EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO

- 1 Kg: sacos laminados multicamada hermeticamente fechados
- 10 Kg: saco individual de alumínio embalado em caixa de cartão
- Conservar num local fresco e seco (5-15°C).



Cinética de fermentação do Muscat petit grain – clarificado a $\text{NTU} < 20$ e azoto assimilável $< 150 \text{ mg/L}$. Comparação entre uma fermentação sem adição de Maxaferm e uma fermentação suplementada com Maxaferm a 2 x 20 g/hL (24 horas após a inoculação à densidade -50). Inter-Rhône 2016 (França).



A Oenobrand formula os seus produtos a partir de derivados de leveduras selecionadas e secas por tecnologias exclusivas. Isto garante uma elevada capacidade de dispersão rápida e sem formação de grumos.

Uma particular atenção tem sido tomada para assegurar a exatidão da informação apresentada neste documento. Dado que as condições específicas de utilização e aplicação por parte do utilizador estão fora do nosso controlo, não garantimos nem assumimos qualquer tipo de responsabilidade em relação aos resultados que o utilizador possa obter. O utilizador assume a responsabilidade de determinar a adequada utilização e a condição jurídica de utilização prevista para os nossos produtos.

OENOBRANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5 - FRANCE
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobrand.com
www.oenobrand.com

DISTRIBUÍDO POR:
www.afreitasvilar.com
geral.lisboa@afreitasvilar.com



A. FREITAS VILAR