

# MAXIFLORE ELITE

## BACTERIES

Bactéries oenologiques avec une phase de ré-acclimatation courte (procédé One-Step).

**Contribution à la structure et la complexité aromatique.**



### APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

**MAXIFLORE ELITE** confère aux vins des qualités sensorielles particulièrement intéressantes. Sur vins rouges, ce ferment malolactique contribue à augmenter la sensation de structure et de volume en bouche, tout en soulignant les arômes d'épices. Sur moût blanc, elle peut renforcer les notes de fruits secs, mais également protéger les arômes plus frais, en inoculation précoce.

**MAXIFLORE ELITE** est probablement l'un des ferments malolactiques qui tolèrent la plus grande gamme de conditions. Combinant l'efficacité de l'acclimatation 1-Step® à ses caractéristiques propres de résistance aux bas pH, faibles températures, SO<sub>2</sub> et alcool élevés, c'est un allié de choix pour sécuriser vos fermentations malolactiques, et il s'emploie en inoculation précoce (aux 2/3 de la fermentation alcoolique) aussi bien que séquentielle.

### MISE EN ŒUVRE ET PRECAUTION D'EMPLOI

**MAXIFLORE ELITE** est un kit comprenant :

- une préparation de bactéries lactiques sélectionnées lyophilisées.
- un activateur spécifique à ajouter au milieu de ré-acclimatation des bactéries.

Les mises en œuvre sont présentées pour l'utilisation d'une dose de 100 hL

• Sur moût en co-inoculation (possible si pH > 3,4 et sulfitage modéré)

1. Dissoudre le sachet d'activateur dans 10 L d'eau entre 18 et 25°C. Ajouter le contenu du sachet de bactéries et le dissoudre délicatement. Attendre 2 heures maximum.
2. Incorporer à 100 hL de moût dès les premiers points de densité perdus.
3. Contrôler la fermentation malolactique tous les 2-4 jours (acides malique et lactique) et l'acidité volatile.

• Inoculation précoce (densité 1,010) ou séquentielle (après fermentation alcoolique)

1. Dissoudre le sachet d'activateur dans 10 L d'eau entre 18 et 25 °C. Ajouter le contenu du sachet de bactéries et le dissoudre délicatement. Attendre 20 minutes.
2. Mélanger la préparation précédente à 10 L de moût/vin à pH > 3,2 et température entre 18 et 25 °C. Attendre 18 à 24 heures.
3. Contrôler la bonne dégradation de l'acide malique (proche de 0).
4. Incorporer les 20 L de mélange à 100 hL de moût/vin. Maintenir la température entre 18 et 25 °C.
5. Vérifier la dégradation de l'acide malique tous les 2 à 4 jours.

Milieu de ré-acclimatation	Kit 25 hL	Kit 100 hL	Kit 500 hL
Eau	2,5 L	10 L	50 L
Moût / Vin	2,5 L	10 L	50 L

### CARACTERISTIQUES

- Espèce : *Oenococcus oeni*.
- Très bonne tolérance au pH : à partir de pH 3,1 (si SO<sub>2</sub> total faible).
- Bonne tolérance au SO<sub>2</sub> : jusqu'à 10 mg/L de SO<sub>2</sub> libre et 60 mg/L de SO<sub>2</sub> total.
- Excellente tolérance à l'alcool : jusqu'à 15,5% vol.
- Faible production d'acidité volatile.
- Pas de production d'amines biogènes.

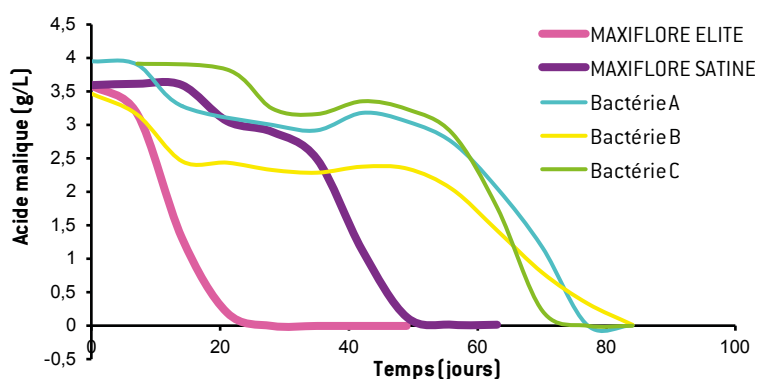
# MAXIFLORE ELITE

## ↳ Une bactérie de prédilection pour les vins septentrionaux...

**MAXIFLORE ELITE** met en œuvre différents métabolismes pour résister aux conditions difficiles telles que bas pH et éthanol élevé.

Lors d'une utilisation en inoculation séquentielle, ces itinéraires métaboliques participent également aux notes de fruits secs qui ajoutent à la complexité des grands vins blancs vinifiés et/ou élevés sous bois.

Cinétiques de dégradation de l'acide malique dans un vin blanc à pH faible chardonnay pH 3,0; alcool 12,8 %vol; température 18°C, inoculation séquentielle

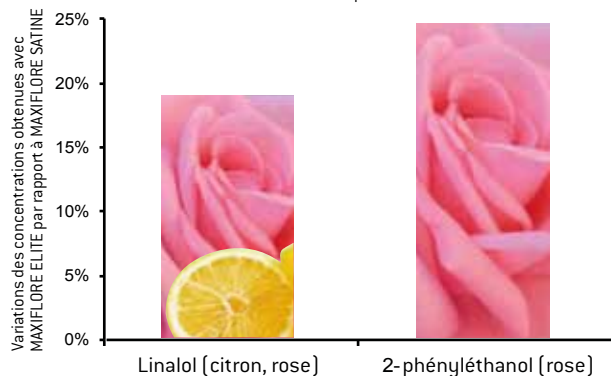


## ... et aussi pour les plus méridionaux !

Gains en arômes floraux obtenus avec MAXIFLORE ELITE

Grenache 2010 - Châteauneuf-du-Pape

Concentrations relatives obtenues avec MAXIFLORE ELITE comparées à celles obtenues avec MAXIFLORE SATINE



Dans les expérimentations réalisées, nous avons également pu remarquer que **MAXIFLORE ELITE** révèle efficacement les arômes floraux et épicés des vins rouges de maturité avancée, tout en contribuant à leur volume en bouche et à leur charpente.

## ↳ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Doses pour ensemercer 25 hL, 100 hL et 500 hL.

**MAXIFLORE ELITE** doit être conservée au froid. La poudre garde ses caractéristiques au moins 30 mois après la date de production si elle est conservée à  $-18^{\circ}\text{C}$  (ce qui correspond à sa DLUO) et au moins 18 mois dans le cas d'un stockage à  $+4^{\circ}\text{C}$ . Par contre, un sachet ouvert doit être utilisé immédiatement car la poudre lyophilisée est hygroscopique et les bactéries perdent très rapidement leur activité.

Le conditionnement dans des sachets aluminium permet de conserver les bactéries à l'abri de l'oxygène et de l'humidité.