

# MAXIFLORE SATINE

## BACTERIES

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

**Diminution de l'astringence et prévention des arômes beurrés.**



### ↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

**MAXIFLORE SATINE** est la bactérie recommandée pour la fermentation des vins issus de forte maturité. Ses talents vont au-delà, puisqu'elle possède la capacité à ne produire qu'une très faible quantité de diacétyle. C'est ainsi que **MAXIFLORE SATINE** permet de préserver la pureté aromatique des vins en limitant fortement la prépondérance des notes beurrées.

Sur de nombreux essais terrain, **MAXIFLORE SATINE** a également prouvé sa propension à diminuer l'astringence et l'amertume des vins, tout en contribuant à leur volume en bouche.

Un ensemencement précoce (densité 1010 environ) est recommandé car il permet de bénéficier de la température favorable des vins et de protéger les vins rouges vis-à-vis de *Brettanomyces*.

### ↓ MISE EN ŒUVRE ET PRECAUTION D'EMPLOI

**MAXIFLORE SATINE** est un kit comprenant :

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

• 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 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.

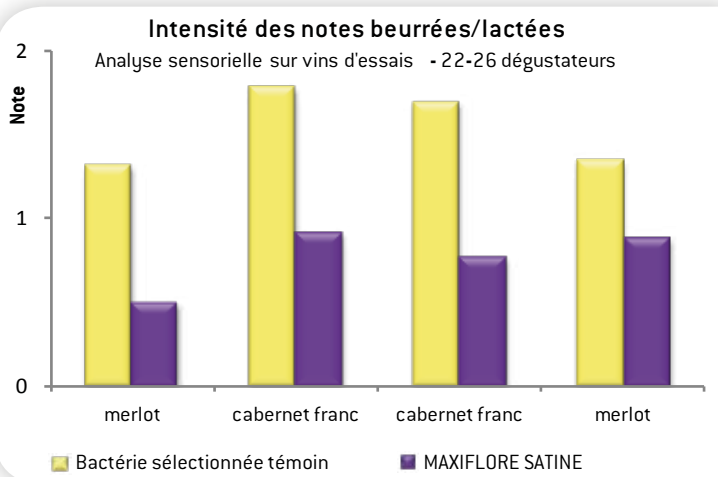
### ↓ CARACTERISTIQUES

- Espèce : *Oenococcus oeni*.
- Excellente tolérance à l'alcool : jusqu'à 16 % vol.
- Bonne tolérance au SO<sub>2</sub> : jusqu'à 10 mg/L de SO<sub>2</sub> libre et jusqu'à 60 mg/L de SO<sub>2</sub> total.
- Tolérance au pH : à partir de pH 3,25.
- Faible production d'acidité volatile.
- Production tardive et limitée de diacétyle.
- Pas de production d'amines biogènes.

# MAXIFLORE SATINE

## ↳ Préserve le fruité des vins vis-à-vis des notes beurrées

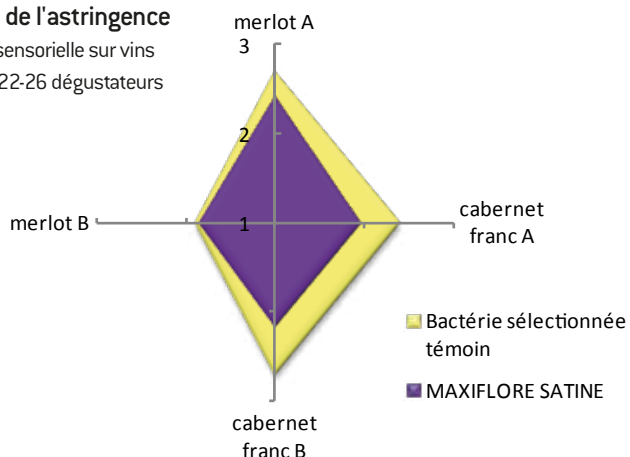
**MAXIFLORE SATINE** possède la capacité à ne consommer l'acide citrique qu'en faible quantité, et uniquement après consommation complète de l'acide malique. Or, c'est à partir de l'acide citrique que les bactéries produisent le diacétyle, composé responsable de notes beurrées qui alourdissent le bouquet et masquent les arômes fruités et floraux. Grâce à cette aptitude, alliée à une stabilisation dès la fermentation malolactique achevée, **MAXIFLORE SATINE** permet de préserver la fraîcheur aromatique des vins.



## ↳ Limite la dureté des tanins

### Intensité de l'astringence

Analyse sensorielle sur vins d'essais - 22-26 dégustateurs



Une fermentation malolactique réalisée par **MAXIFLORE SATINE** tend à diminuer les sensations d'amertume et d'astringence imputables au décalage entre maturités phénolique et technologique. Ce ferment malolactique, par ailleurs très résistant à l'éthanol, permet de rééquilibrer souplesse et structure, notamment sur les moûts et vins issus de raisins concentrés.

## ↳ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Doses pour ensemercer 100 hL

**MAXIFLORE SATINE** 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.