

## Комплексный активатор и питание для дрожжей

Наивысшему проявлению качества мешают такие факторы, как постепенное исчезновение витаминов и питательных веществ, а также выработка токсичных метаболитов (этанол, короткоцепочечные насыщенные жирные кислоты, уксусная кислота, SO<sub>2</sub>). Аккумуляция данных факторов (наличие ингибиторов, недостаток питательных веществ и др.) и ошибки по технологии, такие как неподходящая температура или температурная нагрузка усугубляет жизнеспособность дрожжей и активность брожения. Используя MAXAFERM® вы обеспечиваете условия, необходимые для создания хорошей активности брожения, таким образом, обязательное достижение оптимального качества.

### ХАРАКТЕРИСТИКИ

- содержат питательные вещества, необходимые для роста дрожжей;
- повышает стойкость дрожжей к алкоголю;
- предотвращает предотвращает вялую и досрочно прерванную ферментацию;
- улучшает жизнеспособность дрожжей в конечной фазе;
- помогает достичь полного поглощения сахара ;
- ограничивает появление нежелательных метаболитов (H<sub>2</sub>S, SO<sub>2</sub>, VA и другие);
- улучшает качество вина.

### СОСТАВ И РЕЦЕПТУРА

- содержание оболочки дрожжевых клеток составляет 60%;
- содержат необходимые питательные вещества для метаболизма дрожжей (аминокислоты, длинноцепочечные ненасыщенные жирные кислоты, стеролы и др.);
- Диаммоний фосфат 39.36 %;
- Тиамин 0.04 %;
- сбалансированное соотношение органического азота (аминокислоты, небольшие пептиды) и неорганический азот в MAXAFERM® поддерживает рост и метаболизм дрожжей при брожении.

### ДОЗА И СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

- рекомендованная доза между 20 и 60 г/гл, согласно обязательным условиям;
- последовательное добавление: 20 г/гл в начале брожения (12-24 ч после добавления дрожжей), затем по 20-40 г/гл в середине брожения оптимизирует эффективность продукта.
- MAXAFERM® способствует успешному пьед-де-кюве (предварительная закваска бродильного суслу) для остановившегося брожения.

Примечание: в качестве примера, при добавлении 20 г/гл MAXAFERM® содержит 17 мг/л усвояемого азота, 5% из которых органические.

1. Разбавьте в 10 объемах воды или до поглощения;
2. Обеспечьте равномерное распределение на прокачку с воздухом (в этой стадии, дрожжи используют кислород для синтеза стеролов).

### УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

- 1 кг: герметичная многослойная ламинированная упаковка (данный вид упаковки не позволяет портиться продукту в течение хранения);
- 10 кг: запечатанная алюминиевая упаковка внутри картонного короба;
- Хранить в сухом и прохладном месте (5 до 15°C).



Наша рецептура создания продукта на основе отобранных дрожжевых фракций. Технология сушки применяется для производства микро-гранул, которые не создают комки при взаимодействии. Всего несколько секунд требуется для полного растворения нашей продукции в жидкости.

© oenobrand - 06/2015 - AGENCE REBELLE



Мы позаботились, чтобы информация была как можно точной. Поскольку конкретные условия использования и применения находятся вне нашего контроля, мы не даем никаких гарантий и не даем никаких гарантий относительно результатов, которые могут быть получены пользователем. Пользователь несет ответственность за определение пригодности и правовой статус использования для наших продуктов.

OENOBANDS SAS  
Parc Agropolis II - Bât 5  
2196 Boulevard de la Lironde  
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5  
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304  
[info@oenobands.com](mailto:info@oenobands.com)  
[www.oenobands.com](http://www.oenobands.com)

distributor: