



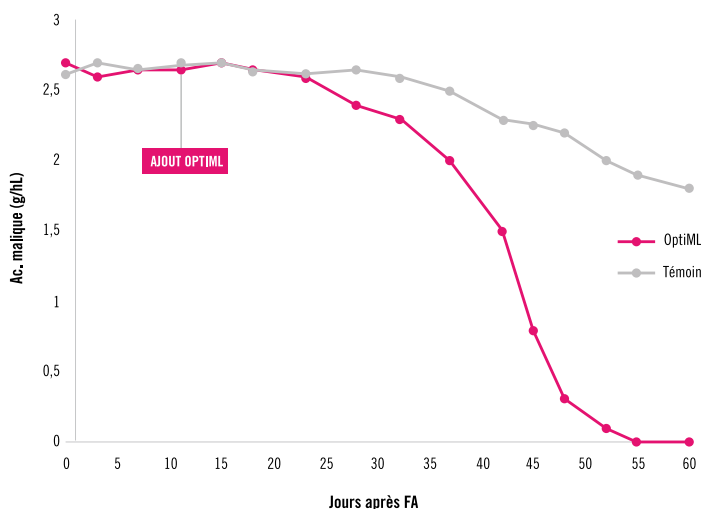
**OptiML®** est un activateur de la fermentation malolactique à base de levures inactivées et d'écorces de levures. En fournissant les éléments nutritifs nécessaires et en détoxifiant le milieu, OptiML® favorise le départ rapide et le bon déroulement de la fermentation malolactique.



### INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

- ◆ **OptiML®** favorise un départ rapide et un bon déroulement de la fermentation malolactique en apportant les éléments suivants :
    - ◆ **Ecorces de levures** : détoxifie le milieu en adsorbant les inhibiteurs des bactéries lactiques (acides gras à moyenne chaîne, résidus de pesticides).
    - ◆ **Levures inactivées** : contient les éléments nutritifs nécessaires à la croissance et des bactéries lactiques (acides aminés, vitamines, éléments minéraux).
  - ◆ **OptiML®** s'impose en cas de conditions difficiles (ex : pH faibles, TAV élevé, FML tardive), des vins issus de la thermovinification ou suite à une fermentation alcoolique languissante et/ou un arrêt de fermentation.
  - ◆ **OptiML®** est vivement recommandé dans le cas des reprises de FML (cf. fiche « Reprise de FML » disponible en ligne). Lors de l'utilisation de levains malolactiques, il est conseillé d'ajouter **OptiML®** si la FML n'a pas débuté dans les 10 jours suivant l'inoculation.
- ◆ Organoleptiquement neutre, **OptiML®** peut s'utiliser sur tout type de vin.

### RÉSULTATS D'ESSAIS



◆ Effet de l'ajout de **OptiML®** sur une FML récalcitrante.



### UTILISATION

**Dose d'emploi** : 20 à 40 g/hL.

**Préparation et conservation** : se référer aux indications figurant sur la fiche technique ou l'emballage.



### CONDITIONNEMENT

Paquet de 500g (carton de 7,5kg).



**LAMOTHE - ABIET**  
Avenue Ferdinand de Lesseps  
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE  
Tél : +33 (0)5 57 77 92 92