

NUTRIENTE

OptiML®



Suministrando los nutrientes necesarios y desintoxicando del medio, OptiML® favorece un inicio rápido y una fermentación maloláctica exitosa.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- ◆ **Formulación:** À base de levures inactivées et d'écorces de levures.
- ◆ **Interés enológico:** OptiML® favorise le **départ rapide** et le bon déroulement de la **fermentation malolactique**, en apportant des écorces de levures qui participent à la **détoxification du milieu** en adsorbant les composés inhibiteurs des bactéries lactiques (acides gras à moyenne chaîne, résidus de pesticides). OptiML® apporte également des levures inactivées riches en éléments nutritifs, nécessaire à la **croissance** des bactéries lactiques (acides aminés, vitamines et éléments minéraux.)

L'utilisation d'OptiML® permet d'assurer la réalisation de la fermentation malolactique même en cas de conditions difficiles (ex: pH faibles, TAV élevé, FML tardive) ou de fermentation alcoolique languissante et/ou un arrêt de fermentation. Organoleptiquement neutre, cette solution peut s'utiliser sur tout type de vin.



MODO DE EMPLEO

- ◆ Mezclar OptiML® en 10 veces su peso en agua o vino e incorporar durante un remontado sin aeración, una hora antes de la siembra de las bacterias. Este producto es muy recomendado en caso de reanudación de la FML (véase el protocolo "Retoma de la FML" disponible en línea). Si se utilizan levaduras malolácticas, se aconseja añadir OptiML® si la FML no ha comenzado en los 10 días siguientes a la inoculación.

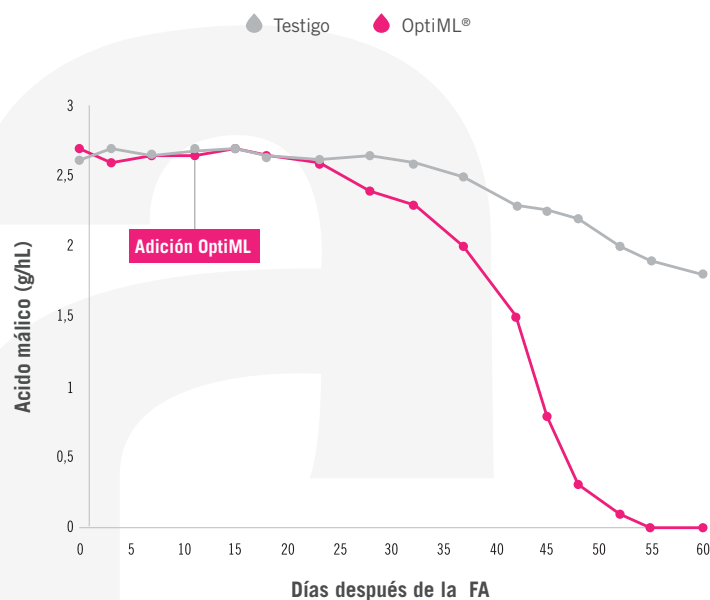
- ◆ **Dosis de empleo:** 20 a 40 g/hL.

Dosis máxima legal (reglamentación UE): 300 g/hL, (con esta dosis se aporta la dosis máxima de cortezas de levaduras que es de 40 g/hL).



RESULTADOS DEL ENSAYO

1. EFECTO DE LA ADICIÓN DE OPTIML® EN UNA FML RECALCITRANTE





ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- **Aspecto y color:** polvo beige
- **Solubilidad:** < 36 %

MICROBIOLÓGICAS

- **Levaduras revivibles:** $\leq 10^2$ UFC/g
- **Mohos:** < 10^3 UFC/g
- **Bacterias lácticas:** < 10^3 UFC/g
- **Bacterias acéticas:** < 10^3 UFC/g
- **Salmonellas:** ausencia/25g
- **Escherichia coli:** ausencia/1g
- **Staphylocoques:** ausencia/1g
- **Coliformes:** < 10^2 UFC/g

COMPOSICIÓN

- **Nitrógeno total en N:** < 8.75 %
- **Nitrógeno amoniacal en N:** < 0,45 %
- **Azote organique en N :** < 8.75 %
- **Aminoácidos en N:** < 1,7%
- **Humedad:** < 6.9 %
- **Glúcidos:** > 5 %
- **Glucanos + mananos:** > 60% de los glúcidos totales

LÍMITES

- **Plomo:** < 2 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Arsénico:** < 3 mg/kg
- **Cadmio:** < 1 mg/kg



ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- ◆ Bolsas de 500 g (caja de 7,5 kg).
- ◆ Conservar en su embalaje original herméticamente cerrado, en un lugar fresco, seco y libre de olores.
Respetar la DLUO (Fecha Límite de Utilización Óptima) marcada en el envase. Utilizar rápidamente una vez abierto.

GN/16-04-2025. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías.
Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM