

OptiFlore® O



OptiFlore® O est un nutriment complexe à base d'autolysats de levures et de levures inactivées, riche en azote organique (acides aminés, peptides), vitamines et éléments minéraux.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Autolysats de levures et levures inactivées.
- ◆ **Intérêt œnologique** : OptiFlore® O favorise le développement de la flore sélectionnée et le bon déroulement des fermentations en apportant une **nutrition complète** et en **détoxifiant** le milieu.
L'excès d'azote ammoniacal en début de fermentation peut induire une croissance trop rapide de la biomasse levurienne. Les levures, en surpopulation dans le milieu, se retrouvent dans un état de carence induite en éléments nutritifs ce qui accroît le **risque de fermentation languissante et/ou d'arrêt** mais également de production de **composés indésirables** (tels que les composés soufrés nauséabonds). En outre, en pareil cas, la production de composés d'intérêt (arômes notamment) est généralement amoindrie. L'utilisation d'OptiFlore® O permet d'éviter ce type de situation en assurant une **fermentation alcoolique régulière et complète**.
- ◆ Le triple effet OptiFlore® O :
 - **Maintien d'un état physiologique optimal** : outre un meilleur équilibre entre azote ammoniacal et organique, OptiFlore® O apporte des acides aminés, assimilés plus progressivement par les levures, ainsi que des vitamines et éléments minéraux.
 - **Détoxification du milieu** : la fraction de levures inactivées contenue dans l'OptiFlore® O aide à détoxifier le milieu et favorise la viabilité cellulaire des levures et des bactéries lactiques en adsorbant les composés inhibiteurs (acides gras à moyenne chaîne, résidus de pesticides).
 - **Apports de micro nutriments essentiels pour les bactéries** : OptiFlore® O apporte des acides aminés indispensables au développement des bactéries lactiques. Au-delà de son effet sur le déroulement de la **fermentation alcoolique**, l'utilisation d'**OptiFlore® O** favorise un **départ rapide de la fermentation malolactique**.



MODE D'EMPLOI

- ◆ Ajouter OptiFlore® O progressivement dans 10 fois son poids d'eau ou de moût en mélangeant continuellement. Incorporer à la cuve et homogénéiser à l'aide d'un remontage. L'ajout d'OptiFlore® O peut se faire lors des deux premiers tiers de la fermentation alcoolique, seul ou combiné à un apport d'azote ammoniacal (à déterminer selon le niveau de carence en azote assimilable du moût).
- ◆ **Dose d'emploi** : 20 à 40 g/hL, selon la carence azotée du moût. 10 g/hL d'OptiFlore® O apporte environ 5 mg/L d'azote assimilable (sous forme d'acides α -aminés) correspondant en termes d'efficacité fermentaire à 20 mg/L sous forme minérale. Utiliser au cours de la fermentation alcoolique (autorisé en Europe sur raisin et moût en fermentation).



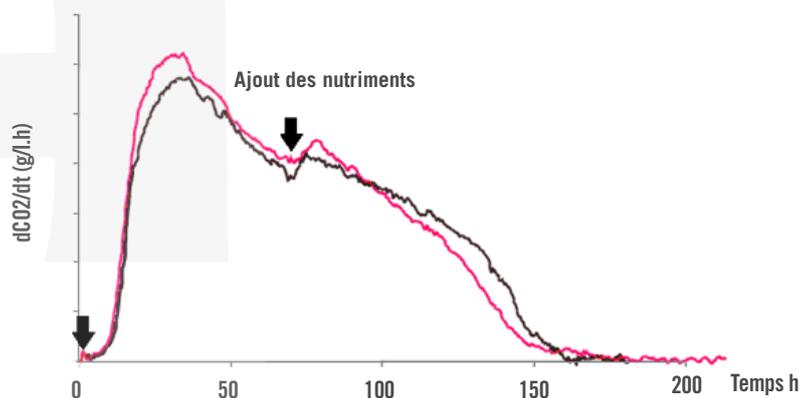
RÉSULTATS D'ESSAI

1. IMPACT DE L'AJOUT D'OPTIFLORE® O SUR LA CINÉTIQUE FERMENTAIRE

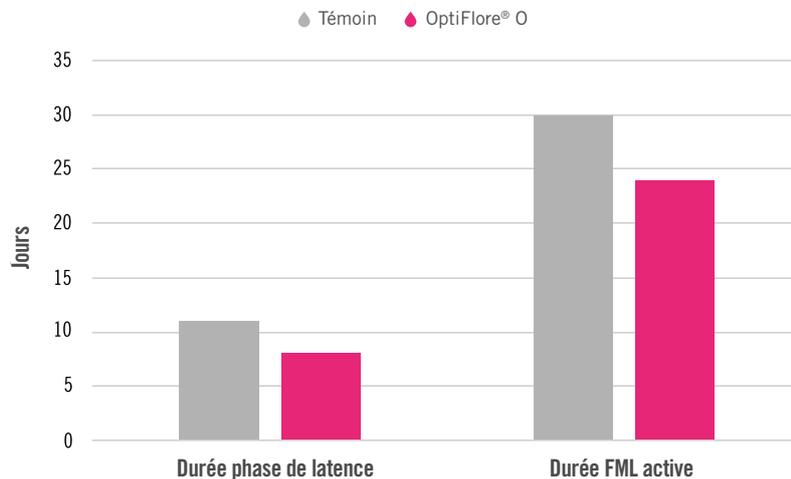
Chardonnay

- ◆ Azote aminé (10 g/hL levures inertées = 5 mgN/L)
- ◆ Azote ammoniacal (10 g/hL DAP = 20 mgN/L)

En rendement fermentaire, l'azote aminé contenu dans OptiFlore® O est donc 4 fois plus efficace que l'azote ammoniacal.



2. OPTIMISATION DE LA FML



OptiFlore® O favorise le développement des bactéries lactiques et le bon déroulement de la fermentation malolactique.



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- Aspect et couleur : Poudre beige
- Solubilité : < 80 %

MICROBIOLOGIQUES

- Levures revivifiables : $\leq 10^2$ UFC/g
- Moisissures : $< 10^3$ UFC/g
- Bactéries lactiques : $< 10^3$ UFC/g
- Bactéries acétiques : $< 10^3$ UFC/g
- Salmonelles : Absence/25g
- *Escherichia coli* : Absence/1g
- Staphylocoques : Absence/1g
- Coliformes : $< 10^2$ UFC/g

COMPOSITION

- Azote total en N : < 11,8 %
- Azote ammoniacal en N : < 0,5 %
- Azote organique en N : < 11,8 %
- Acides aminés (eq. glycine) en N : entre 1,71 et 3,33%
- Humidité : < 7 %

LIMITES

- Plomb : < 2 mg/kg
- Mercure : < 1 mg/kg
- Arsenic : < 3 mg/kg
- Cadmium : < 1 mg/kg



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- ◆ Sachets de 1 kg (cartons de 10 kg) et sachets de 5 kg (cartons de 10 kg).
- ◆ Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

GN/18-02-2021. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

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