

OptiFlore® O



OptiFlore® O es un nutriente complejo (autolisados de levadura), rico en nitrógeno orgánico (aminoácidos, péptidos), vitaminas y elementos minerales.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- ◆ **Formulación:** Autolisados de levadura.
- ◆ **Interés enológico:** OptiFlore® O promueve el desarrollo de la flora seleccionada y la buena progresión de las fermentaciones aportando una **nutrición completa** y **desintoxicando** el medio.

Un exceso de nitrógeno amoniacal al principio de la fermentación puede inducir un crecimiento demasiado rápido de la biomasa levaduriana. Las levaduras, al sobrepoblarse en el medio, se encuentran en un estado de carencia inducida de nutrientes, lo que aumenta el **riesgo de una fermentación lánguida y/o interrupción**, pero también de la producción de **compuestos indeseables** (como compuestos de azufre que huelen mal). Además, en tales casos, la producción de compuestos de interés (incluidos los aromas) generalmente se reduce. El uso de OptiFlore® O evita este tipo de situaciones asegurando una **fermentación alcohólica regular y completa**.

- ◆ El triple efecto de OptiFlore® O :
 - **Mantener un estado fisiológico óptimo:** además de un mejor equilibrio entre el nitrógeno amoniacal y el orgánico, OptiFlore® O aporta aminoácidos, que son asimilados más gradualmente por las levaduras, así como vitaminas y elementos minerales.
 - **Desintoxicar el medio:** la fracción de levaduras inactivadas contenida en OptiFlore® O ayuda a desintoxicar el medio y favorece la viabilidad celular de las levaduras y las bacterias lácticas mediante la adsorción de compuestos inhibidores (ácidos grasos de cadena media, residuos de pesticidas).
 - **Aportar micronutrientes esenciales para las bacterias:** OptiFlore® O aporta aminoácidos esenciales para el desarrollo de las bacterias lácticas. Además de su efecto en el desarrollo de la **fermentación alcohólica**, el uso de OptiFlore® O favorece un **rápido inicio de la fermentación maloláctica**.



MODO DE EMPLEO

- ◆ Disolver OptiFlore® O en 10 veces su peso en agua o mosto mezclando constantemente. Incorporar directamente en el tanque y homogeneizar con un remontado. OptiFlore® puede añadirse durante los dos primeros tercios de la fermentación alcohólica, solo o combinado con nitrógeno amoniacal (a determinar según el nivel de carencia de nitrógeno asimilable en el mosto).
- ◆ **Dose d'emploi :** 20 à 40 g/hL, según la carencia de nitrógeno en el mosto. 10 g/hL de OptiFlore® O proporcionan aproximadamente 5 mg/L de nitrógeno asimilable (en forma de α -aminoácidos) que corresponden en términos de eficiencia fermentativa a 20 mg/L en forma mineral. Utilización durante la fermentación alcohólica (autorizada en Europa en la uva y en el mosto durante la fermentación).



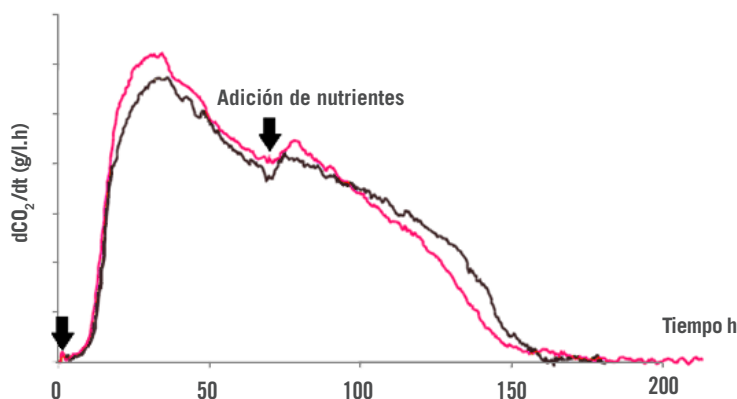
RESULTADOS DEL ENSAYO

1. IMPACTO DE LA ADICIÓN DE OPTIFLORE® O EN LA CINÉTICA DE FERMENTACIÓN

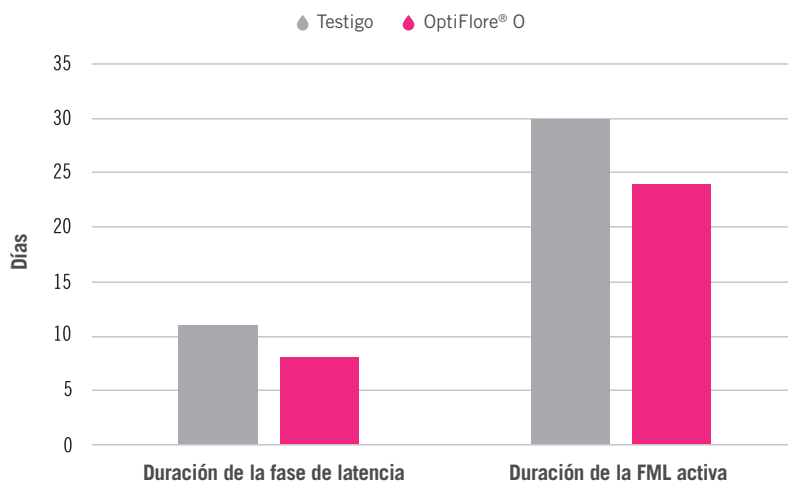
Chardonnay

- ◆ Nitrógeno aminado (10 g/hL de levaduras inactivadas = 5 mgN/L)
- ◆ Nitrógeno amoniacal (10 g/hL DAP = 20 mgN/L)

En términos de rendimiento fermentativo, el nitrógeno amoniacal contenido en OptiFlore® O es 4 veces más eficaz que el nitrógeno amoniacal.



2. OPTIMIZACIÓN DE LA FML



OptiFlore® O favorece el desarrollo de las bacterias lácticas y la buena realización de la fermentación maloláctica.



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- **Aspecto y color:** Polvo beige
- **Solubilidad:** < 80 %

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:** < 11,8 %
- **Nitrógeno amoniacal en N:** < 0,5 %
- **Nitrógeno orgánico en N:** < 11,8 %
- **Aminoácidos (eq. glicina) en N:** entre 1,71 y 3,33%
- **Humedad:** < 7 %

LÍMITES

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



ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Bolsas de 1 kg (cajas de 10 kg) y bolsas de 5 kg (cajas de 10 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/23-01-2023. 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