



OptiFine Lees

OptiFine Lees est une formulation 100% naturelle qui agit en synergie ou en remplacement des lies fines, pour optimiser la qualité des vins tout au long de l'élevage.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Préparation de levures inactivées associées à des protéines végétales (pois).
- ◆ **Intérêt œnologique** : OptiFine Lees associe **dérivés de levures** et **protéines végétales** (pois) pour optimiser la qualité des vins.

Son action permet de :

- **Équilibrer le vin**, en apportant volume, complexité et persistance aromatique.
- **Améliorer la stabilité tartrique et la stabilité de la couleur.**
- **Protéger contre l'oxydation prématurée**, favorisant le potentiel de garde.
- **Optimiser la limpidité** en facilitant le collage et en réduisant les particules en suspension.

Nous recommandons son utilisation **dès le début de l'élevage**, pour une action progressive sur l'équilibre et l'expression aromatique.

Grâce à sa **formulation innovante**, OptiFine Lees affine le profil sensoriel des vins pour plus d'harmonie et se présente comme une alternative végétale aux colles d'origine animale.



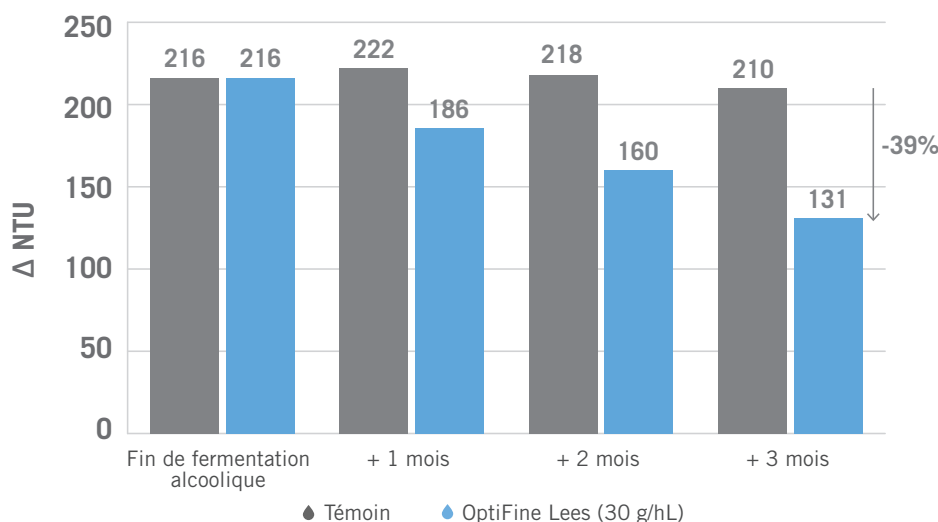
MODE D'EMPLOI

- ◆ Dissoudre OptiFine Lees dans 5 à 10 fois son poids en eau. Après incorporation, homogénéiser par un remontage pour les cuves ou par un bâtonnage pour les barriques. Résultats significatifs dès 6 semaines de traitement à raison d'une homogénéisation (bâtonnage) par semaine. Pour une efficacité optimale, laisser 3 à 4 mois de contact avec au minimum une homogénéisation (bâtonnage) par mois. Le vin sera soutiré une fois le traitement terminé.
- ◆ **Dose d'emploi** : Vins blancs et rosés : 20 à 30 g/hL. Vins rouges : 30 à 50g/hL.
Les doses sont données à titre indicatif. La dose optimale sera déterminée par un essai au laboratoire ou sur conseil de votre œnologue. **Dose maximale légale (Règlementation UE) : 500 g/hL.**



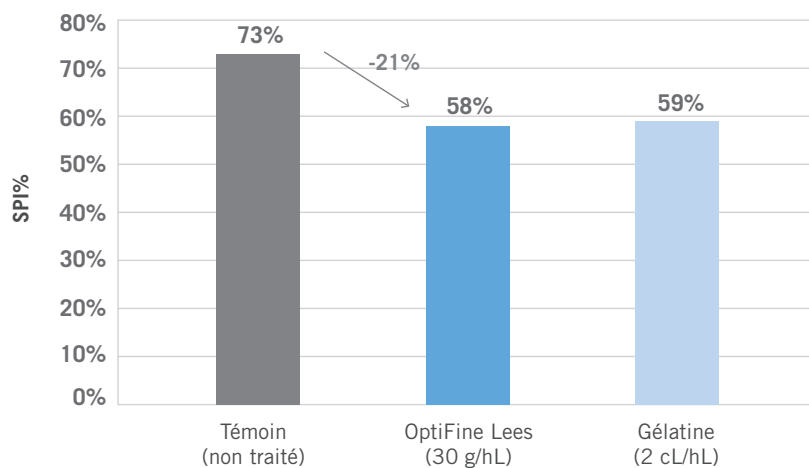
RÉSULTATS D'ESSAI

1. ÉVOLUTION DE LA STABILITÉ DE LA COULEUR (Δ NTU) SUR ROUGE.



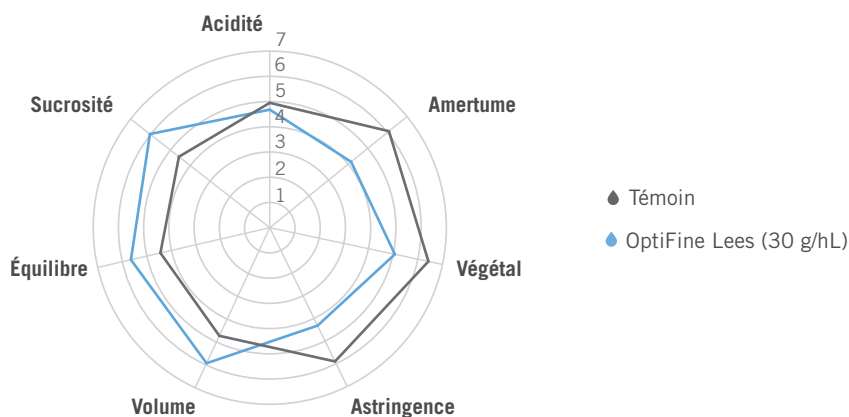
Ajout de 30 g/hL d'OptiFine Lees après fermentation alcoolique.
Merlot, Bordeaux, 2023.

2. COMPARAISON DE L'IMPACT DES COLLES SUR LA DIMINUTION DU SPI% (SALIVA PROTEIN INDEX = ASTRINGENCE)



Ajout de 30 g/hL d'OptiFine Lees par rapport à 2 cL/hL de gélatine Merlot, Entre deux Mers, 2023.

3. PROFIL ORGANOLEPTIQUE



Après 6 semaines de contact, panel de 8 dégustateurs expérimentés. Merlot, Entre deux Mers, 2023.



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- Aspect et couleur : Poudre beige claire
- Humidité : < 8%

MICROBIOLOGIQUES

- Levures et moisissures : < 10³ UFC/g
- Salmonelles : Absence UFC/25g
- Escherichia Coli : Absence UFC/g

LIMITES

- Arsenic : < 3 ppm
- Plomb : < 5 ppm
- Mercure : < 1 ppm
- Cadmium : < 1 ppm



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Sachets de 1 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.

GD/02-03-2026. 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