

OptiML®



En fournissant les éléments nutritifs nécessaires et en détoxifiant le milieu, OptiML® favorise le départ rapide et le bon déroulement de la fermentation malolactique.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : À base de levures inactivées et d'écorces de levures.
- ◆ **Intérêt oenologique** : 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.



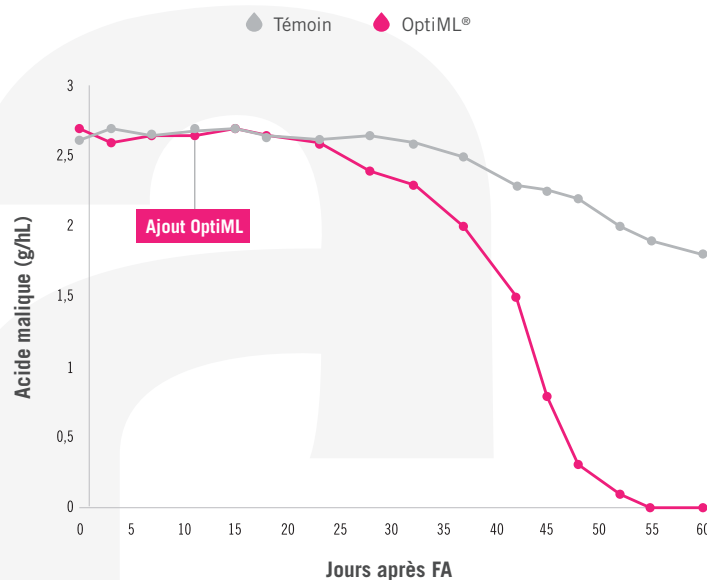
MODE D'EMPLOI

- ◆ Mélanger OptiML® dans 10 fois son poids d'eau ou de vin et incorporer au cours d'un remontage sans aération une heure avant ensemencement des bactéries. Le produit 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.
 - ◆ **Dose d'emploi** : 20 à 40 g/hL.
- Dose maximum légale (réglementation UE)** : 300 g/hL. (À ce dosage, on apporte la dose maximale autorisée en écorces de levures soit 40 g/hL).



RÉSULTATS D'ESSAI

1. EFFET DE L'AJOUT DE OPTIML® SUR UNE FML RÉCALCITRANTE





SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- Aspect et couleur : Poudre beige
- Solubilité : < 36 %

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 : < 8.75 %
- Azote ammoniacal en N : < 0,45 %
- Azote organique en N : < 8.75 %
- Acides aminés en N : < 1,7%
- Humidité : < 6.9 %
- Glucides : > 5 %
- Glucanes + mannanes : > 60% des glucides totaux

LIMITES

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



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- ◆ Sachets de 500 g (cartons de 7,5 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/16-04-2025. 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