

NUTRIENTI

OptiFlore® O



OptiFlore® O è un nutriente complesso (autolisati di lievito) ricchi in azoto organico (amminoacidi, peptidi), vitamine ed elementi minerali.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione:** Autolisati di lievito.
- ◆ **Interesse enologico:** OptiFlore® O favorisce lo sviluppo della flora selezionata e il buon svolgimento delle fermentazioni apportando una **nutrizione completa** e **detossificando** il mezzo.
L'eccesso d'azoto ammoniacale all'inizio della fermentazione può indurre una crescita troppo rapida della biomassa di lievito. I lieviti, in quantità eccessiva nel mezzo, si trovano in uno stato di carenza indotta da elementi nutritivi aumentando il **rischio di fermentazione stentata e/o d'arresto** e di produzione di composti indesiderabili (come i composti solforati nauseabondi). Inoltre, in tale situazione, è generalmente ridotta la produzione di composti interessanti (aromi in particolare). L'utilizzo di OptiFlore® O permette di evitare questo tipo di condizioni garantendo una fermentazione alcolica regolare e completa.
- ◆ Il triplice effetto di OptiFlore® O :
 - **Mantenimento di uno stato fisiologico ottimale:** oltre ad un migliore equilibrio tra azoto ammoniacale e organico, OptiFlore® O apporta amminoacidi, assimilati più gradualmente dai lieviti, come pure vitamine ed elementi minerali.
 - **Detossificazione del mezzo:** OptiFlore® O aiuta a detossificare il mezzo e favorisce la vitalità cellulare dei lieviti e dei batteri lattici adsorbendo i composti inibitori (acidi grassi a catena media, residui di antiparassitari).
 - **Apporto di micronutrienti essenziali per i batteri:** OptiFlore® O contiene amminoacidi indispensabili allo sviluppo dei batteri lattici. Oltre al suo effetto sul decorso della **fermentazione alcolica**, l'utilizzo di OptiFlore® O favorisce un **rapido avvio della fermentazione malolattica**.



ISTRUZIONI PER L'USO

- ◆ Aggiungere l'OptiFlore® O progressivamente in 10 volte al peso di mosto o dell'acqua mescolando continuamente. Incorporare alla vasca e omogeneizzare tramite rimontaggio. L'aggiunta di OptiFlore® O può avvenire durante i due primi terzi della fermentazione alcolica, da solo o con un apporto di azoto ammoniacale (da determinare in base al livello di carenza in azoto assimilabile del mosto).
- ◆ **Dosi:** 20 a 80 g/hL, a seconda della carenza in azoto nel mosto. 10 g/hL di OptiFlore® O forniscono circa 5 mg/L di azoto assimilabile (sotto forma di α -amminoacidi) corrispondente in termini di efficienza fermentativa a 20 mg/L in forma minerale. Utilizzare durante fermentazione alcolica (autorizzata in Europa su uve e mosti in fermentazione).



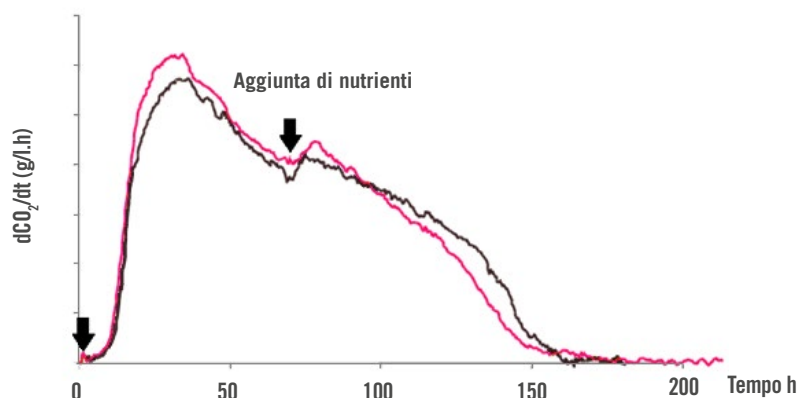
RISULTATI DI PROVE

1. EFFETTO DI OPTIFLORE® O SULLA CINETICA DI FERMENTAZIONE

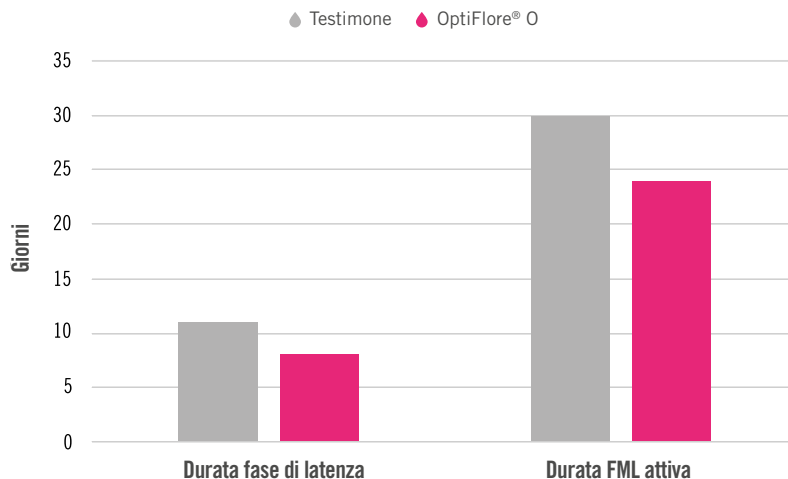
Chardonnay

- ◆ Azoto amino (10 g/hL lieviti inattivati = 5 mgN/L)
- ◆ Azoto ammoniacale (10 g/hL DAP = 20 mgN/L)

In termini di resa fermentativa, l'azoto amminico contenuto in OptiFlore® O è quindi 4 volte più efficiente dell'azoto ammoniacale.



2. OTTIMIZZAZIONE DELLA FML



OptiFlore® O favorisce lo sviluppo dei batteri lattici e il buon funzionamento della fermentazione malolattica.



SPECIFICHE

FISICHE

- **Aspetto e colore:** Polvere beige
- **Solubilità:** < 80 %

MICROBIOLOGICHE

- **Lieviti rivivificabili:** $\leq 10^2$ UFC/g
- **Muffa:** < 10^3 UFC/g
- **Batteri lattici:** < 10^3 UFC/g
- **Batteri acetici:** < 10^3 UFC/g
- **Salmonelle:** Assenza/25g
- **Escherichia coli:** Assenza/1g
- **Stafilococchi:** Assenza/1g
- **Coliformi:** < 10^2 UFC/g

COMPOSIZIONE

- **Azoto totale in N:** < 11,8 %
- **Azoto ammoniacale in N:** < 0,5 %
- **Azoto organico in N:** < 11,8 %
- **Aminoacidi (eq. Glicina) in N:** tra 1,71 e 3,33%
- **Umidità:** < 7 %

LIMITI

- **Piombo:** < 2 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Arsenico:** < 3 mg/kg
- **Cadmio:** < 1 mg/kg



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Confezioni da 1 kg e sacchi da 5 kg (cartone da 10 kg).
- Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e inodore. Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

GN/24-07-2025. Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottomesse al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche).

LAMOTHE-ABIET

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