

NUTRIENTI

OptiML®



OptiML® favorisce un rapido avvio e il buon svolgimento della fermentazione malolattica, fornendo gli elementi nutritivi necessari e detossificando del mezzo.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione:** A base di lieviti inattivati e scorze di lievito.
- ◆ **Interesse enologico:** OptiML® favorisce un **rapido avvio** e il buon svolgimento della **fermentazione malolattica**, apportando scorze di lieviti che partecipano alla **detossificazione del mezzo** adsorbendo i composti inibitori dei batteri lattici (acidi grassi a catena media, residui di antiparassitari). OptiML® apporta anche lieviti inattivati ricchi in elementi nutritivi, necessari alla **crescita** dei batteri lattici (amminoacidi, vitamine ed elementi minerali.)

L'utilizzo di OptiML® permette di assicurare la realizzazione della fermentazione malolattica anche in difficili condizioni (es: basso pH, TAV elevato, FML tardiva) o di fermentazione alcolica stentata e/o un arresto fermentativo. Neutra dal punto di vista organolettico, questo prodotto è utilizzabile per qualsiasi tipo di vino.



ISTRUZIONI PER L'USO

- ◆ Mescolare OptiML® in 10 volte il suo peso di acqua o di vino ed incorporare durante un rimontaggio senza aerazione, un'ora prima dell'aggiunta dei batteri lattici. Il prodotto è altamente raccomandato in caso di riavvio della FML (vedi "riavvio della FML" disponibile online). Quando si usano batteri malolattici, si raccomanda di aggiungere OptiML® se la FML non è iniziata entro 10 giorni dall'inoculo entro 10 giorni dall'inoculazione.

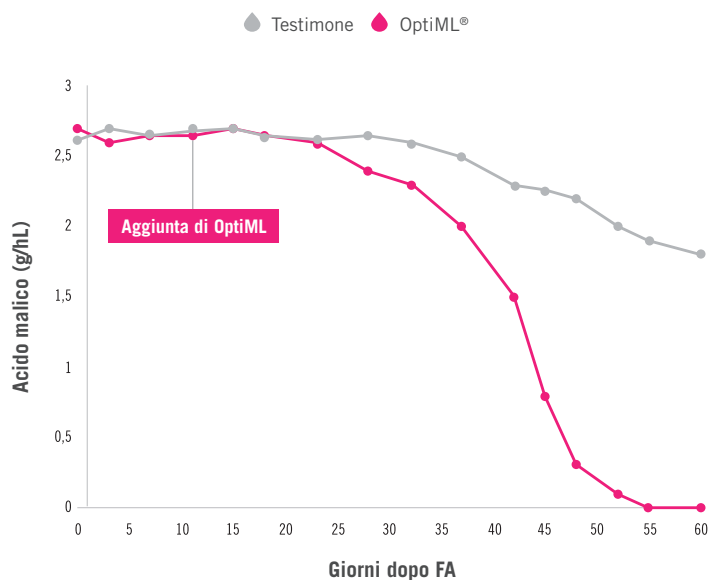
- ◆ **Dosi:** da 20 a 40 g/hL.

Dose massima (regolamento UE): 300 g/hL (con questo dosaggio, si apporta la dose massima consentita di scorze di lieviti ossia 40 g/hL).



RISULTATI DI PROVE

1. EFFETTO DELL'AGGIUNTA DI OPTIML® SU FML DIFFICILE





SPECIFICHE

FISICHE

- **Aspetto e colore:** Polvere beige
- **Solubilità:** < 36 %

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:** < 8.75 %
- **Azoto ammoniacale in N:** < 0,45 %
- **Azoto organico in N:** < 8.75 %
- **Aminoacidi in N:** < 1,7%
- **Umidità:** < 6.9 %
- **Glucidi:** > 5 %
- **Glucini + Mannani:** > 60% dei glucidi totali

LIMITI

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



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- ◆ Confezioni da 500 g (cartone da 7,5 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/16-04-2025. 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