

OPTI'MALO PLUS®



69.184f

NUTRIMENT POUR BACTÉRIES MALOLACTIQUES

Opti'Malo Plus® est une combinaison de cellulose et de levures inactivées spécifiques riches en azote aminé et en polysaccharides de parois cellulaires.

OPTI'MALO PLUS® pour les besoins en nutriments complexes

Les bactéries *Oenococcus oeni* ont des besoins complexes en nutriments :

En plus des sucres et des acides organiques (malate, citrate et pyruvate), ces bactéries ont besoin :

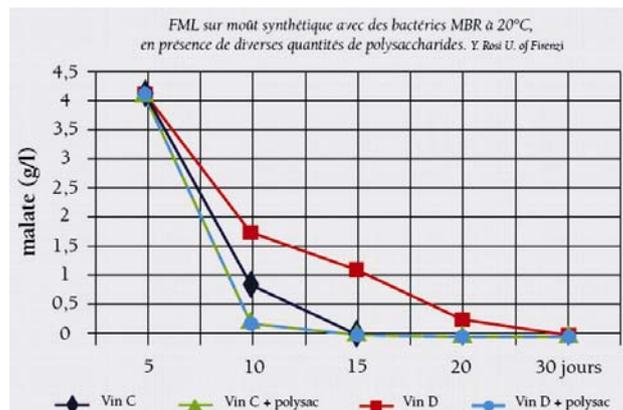
- d'azote sous forme organique (acides aminés et peptides)
- d'oligo-éléments (Mn, Mg, K, Na)
- de vitamines.

Le vin manque souvent de ces nutriments car :

- le moût contient parfois des teneurs limitées en nutriments essentiels,
- le moût a été soumis à une clarification importante,
- une levure dont les besoins nutritionnels sont élevés a été utilisée pour la fermentation alcoolique,
- ils ont peut-être déjà été utilisés par la microflore indigène,
- la clarification est réalisée de façon précoce et l'autolyse des levures est trop courte.

Effet positif des polysaccharides de levure

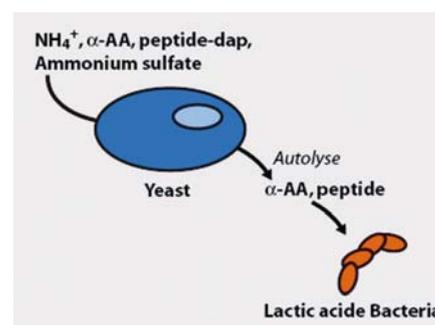
Il a été démontré que les polysaccharides pariétaux de levure ont un effet positif sur la fermentescibilité malolactique. Ainsi, les vins, en particulier ceux qui ne sont pas élevés sur lies, peuvent présenter des carences en polysaccharides pariétaux et la Fermentation Malolactique (FML) est ainsi plus difficile à déclencher.



Un nutriment naturel pour favoriser la fermentation malolactique (fml) dans le vin

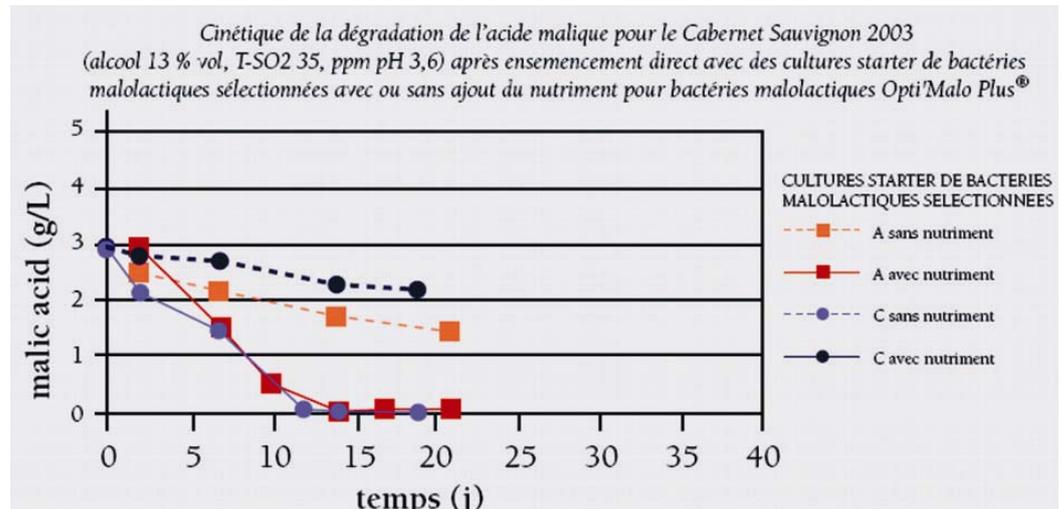
Opti'Malo Plus® a été conçu pour favoriser la FML des vins dont les conditions sont difficiles, grâce à la combinaison :

- d'une levure inactive spéciale riche en acide aminés, cofacteurs minéraux et vitamines,
- d'une seconde préparation de levure inactive riche en polysaccharides de parois cellulaires,
- de la cellulose qui maintient les bactéries en suspension grâce à son effet de surface et qui absorbe des composés toxiques.



Cette association réduit significativement la durée de la fermentation malolactique. Opti'Malo Plus® benefits:

- améliore la disponibilité des nutriments dans le vin,
- permet un départ plus rapide de la fermentation malolactique,
- accroît la survie et favorise une croissance plus rapide de la culture starter de bactéries malolactiques,
- réduit le risque d'une FML induite par des bactéries non désirées grâce à la dominance de la souche sélectionnée,
- offre une préférence organoleptique aux vins traités.



De meilleurs résultats pour des vins dont les conditions sont difficiles, comme par exemple pour :

- les vins blancs fortement clarifiés
- les vins produits à partir de raisins très mûr.

Conditionnement et utilisation

Opti'Malo Plus® est conditionné sous forme de poudre en sachets de 500 g.

Le dosage conseillé est de 20 g/hl calculé à partir du volume final du vin.

Opti-Malo Plus® peut être versé dans une faible quantité d'eau ou de vin, puis ajouté directement dans le vin dans les 48 heures précédant l'ajout de bactéries malolactiques, ou simultanément.

Attention : en raison d'une concentration très élevée en polysaccharides, ne pas dissoudre Opti'Malo Plus® dans l'eau de réhydratation de la culture de bactéries malolactiques lyophilisées

Conservation

Conservé dans un endroit frais et sec et dans son paquet hermétique, Opti'Malo Plus® garde son efficacité pendant au moins 3 ans.

Eviter une exposition prolongée à des températures élevées et à l'humidité.

Emballage

Sachets à 500 g (1 carton = 20 x 500 g)

Sans engagement.