



OPTI' ML BLANC®

NUTRIMENT POUR AMÉLIORER LE DÉROULEMENT DES FERMENTATIONS MALOLACTIQUES DANS LES VINS BLANCS ET ROSÉS

Opti' ML BLANC® est un mélange de levures inactives, riches en acides aminés et en peptides spécifiques, particulièrement adapté pour la croissance des bactéries œnologiques Lallemand.

Opti' ML BLANC® : NUTRIMENT BACTÉRIEN SPÉCIFIQUE
POUR VINS BLANCS ET ROSÉS

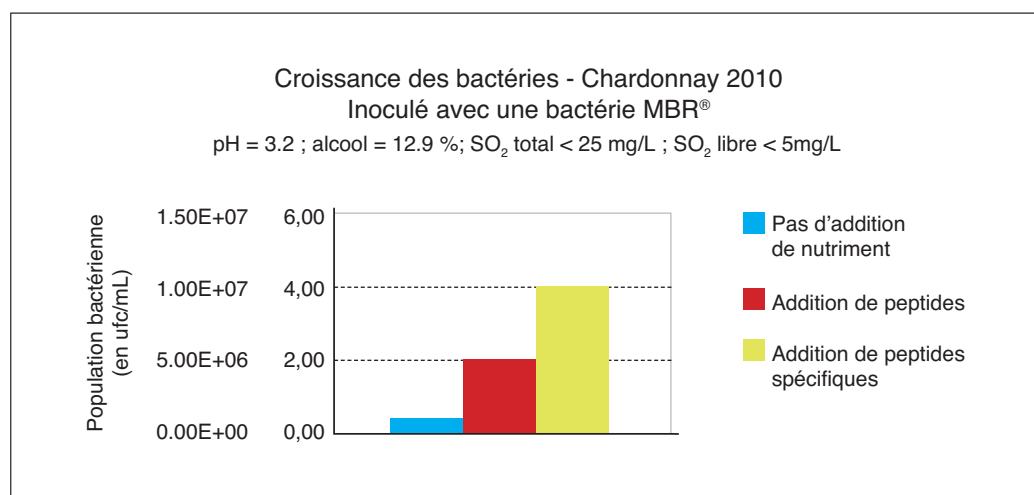
Opti' ML BLANC® a été spécialement formulé pour :

- Compenser les carences en azote aminé dans les vins blancs et rosés
- Permettre une croissance rapide des bactéries œnologiques sélectionnées
- Raccourcir la durée de la FML

Bactérie et croissance

Pour assurer une bonne cinétique de FML (Fermentation MaloLactique), les bactéries œnologiques doivent avoir la capacité de se développer dans le vin afin de réussir à dégrader la totalité de l'acide malique. Les conditions œnologiques des vins blancs et rosés ne sont pas toujours adaptées à la croissance des bactéries, c'est pourquoi le risque d'inhibition dû à une carence en facteurs de croissance doit être évité. Parmi les nutriments positifs aidant à la croissance des bactéries œnologiques, beaucoup ont déjà été décrits comme les sources de carbone, d'azote, de vitamines et de minéraux. Ces facteurs sont nécessaires mais pas toujours suffisants pour assurer une FML d'une durée raisonnable.

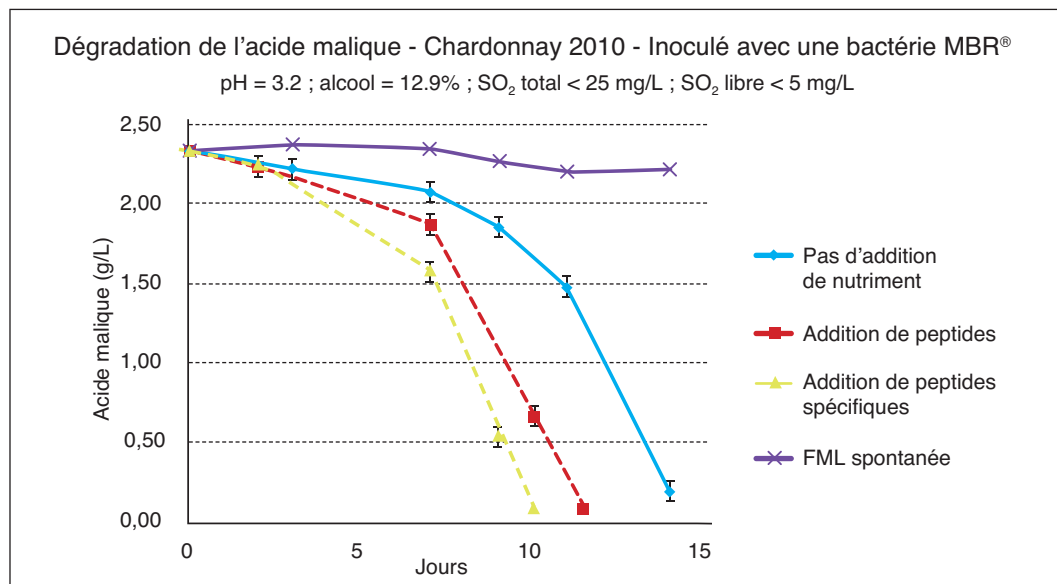
Les études récentes menées par Lallemand ont montré que la présence de certains peptides biodisponibles est très favorable à la croissance des bactéries œnologiques sélectionnées Lallemand et est particulièrement efficace pour écourter la durée de la FML dans des conditions de vinification en blanc.





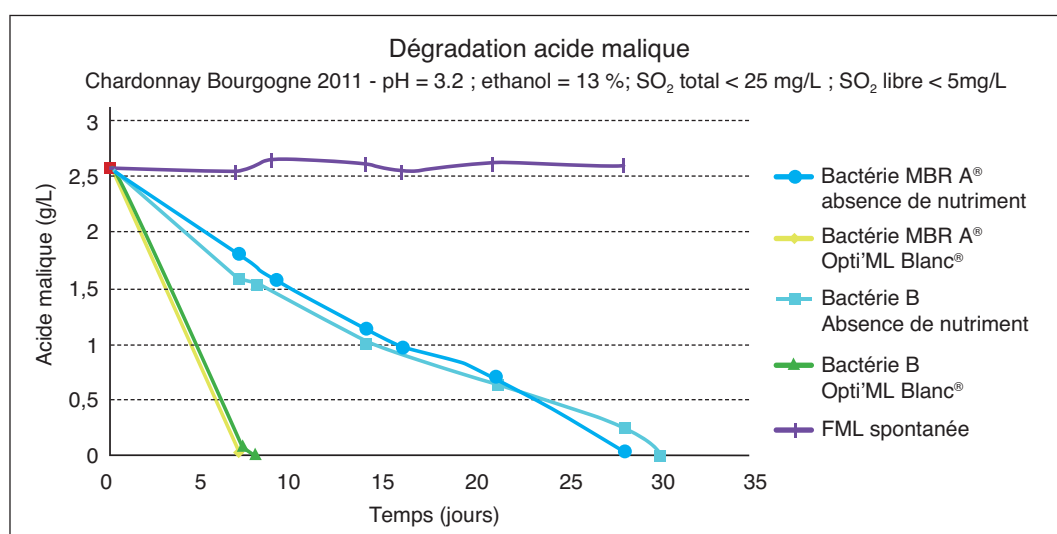
Effet positif des peptides spécifiques : ce ne sont pas seulement des sources d'azote... ce sont aussi des stimulateurs de croissance

- Il a été montré que les fractions de peptides (0,5-10 kDa) sont plus stimulantes pour la croissance de bactéries que les acides aminés libres (Remize et al. 2006)
- L'ATP généré par le transport de peptides peut être utilisé pour fournir une grande partie de l'énergie métabolique nécessaire à la croissance et la maintenance cellulaire. (Ritt et al. 2008)



Vins blancs et carences nutritionnelles

La clarification, parfois excessive, des vins blancs peut accentuer le risque de carences nutritionnelles et donc allonger la durée de la FML, surtout s'il n'y a pas d'addition de nutriments complexes au cours de la FA.



Distributeur

CONDITIONNEMENT ET MODE D'EMPLOI

Opti' ML BLANC® se présente sous la forme d'une poudre conditionnée en paquets de 1 kg. Le dosage recommandé est de 20 g/hL calculé par rapport au volume final de vin. Opti' ML BLANC® doit être mis en suspension dans une petite quantité de d'eau ou de vin, puis ajouté directement dans le vin à n'importe quel moment à partir de 48 heures avant ou jusqu'au même moment que l'addition des bactéries.

Dose maximum (EEC): 40 g/hL.

STOCKAGE

Stocké dans un environnement frais et sec dans son paquet scellé, Opti' ML BLANC® garde son efficacité pour une durée de 4 ans. Eviter l'exposition aux moisissures et aux températures élevées.