



La  
**Optiflore®**



**Optiflore®** est un nutriment complexe à base d'écorces de levures et de levures inertées riches en acides aminés, vitamines et éléments minéraux. **Optiflore®** favorise le développement de la flore sélectionnée et le bon déroulement des fermentations en apportant une nutrition complète et en détoxifiant le milieu.



## INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

◆ Un excès d'azote ammoniacal en début de fermentation peut induire une croissance trop rapide de la biomasse levurienne et un emballement de la fermentation alcoolique. Les levures, en surpopulation dans le milieu, se retrouvent alors dans un état de carence induite en éléments nutritifs, ce qui accroît les risques :

- ◆ de fermentation languissante voire d'arrêt fermentaire,
- ◆ de production de composés indésirables (composés soufrés nauséabonds),
- ◆ d'une moindre production d'arômes d'intérêt.

◆ L'utilisation d'**Optiflore®**, nutriment complet 100 % organique, permet d'éviter ce type de situation en assurant une fermentation alcoolique régulière et complète.

◆ Le triple effet **Optiflore®**

1. **Maintien d'un état physiologique optimal** : outre un meilleur équilibre entre azote ammoniacal et organique, **Optiflore®** apporte des acides aminés, assimilés plus progressivement par les levures, ainsi que des vitamines et éléments minéraux.

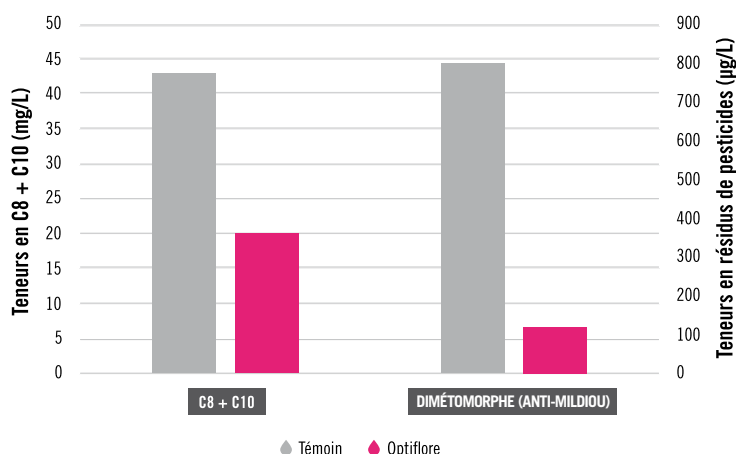
2. **Détoxification du milieu** : la fraction d'écorces de levures contenue dans l'**Optiflore®** aide à détoxifier le milieu et favorise la viabilité cellulaire des levures et des bactéries lactiques en adsorbant les composés inhibiteurs (acides gras à moyenne chaîne, résidus de pesticides).

3. **Apports de micro nutriments essentiels pour les bactéries** : **Optiflore®** apporte des acides aminés indispensables au développement des bactéries lactiques.



Au-delà de son effet sur le déroulement de la **fermentation alcoolique**, l'utilisation d'**Optiflore®** favorise un **départ rapide de la fermentation malolactique** : **Optiflore®** c'est bien **plus** que de la **nutrition organique** !

## RÉSULTATS D'ESSAIS

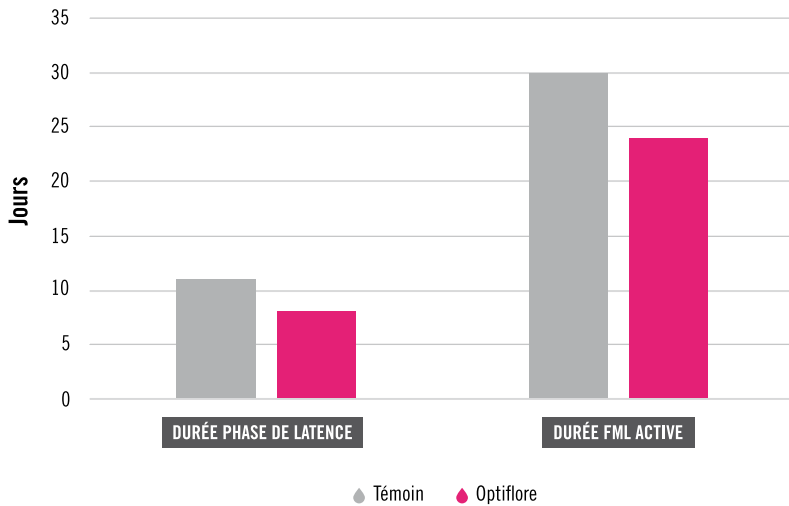


◆ **Caractéristiques de l'essai :**

Cabernet-Sauvignon, Graves, 2012;  
TAV 13,6% vol.; pH 3,48

◆ **Effet détoxifiant :**

**Optiflore®** adsorbe les acides gras à moyennes chaînes (C8+C10) et les résidus de pesticides, composés inhibiteurs des levures et des bactéries lactiques.



◆ **Optimisation de la FML :**

Optiflore® favorise le développement des bactéries lactiques et le bon déroulement de la fermentation malolactique



**UTILISATION**

◆ **Préparation et conservation :**

Se référer aux indications figurant sur la fiche technique ou l'emballage.

◆ **Optiflore®** peut être utilisé dès le premier apport sur les moûts faiblement carencés ou en deuxième apport, en combinaison avec une source d'azote minéral (Vitaferment) sur les moûts à carence plus élevée.

◆ **Dose d'emploi :**

20 à 40 g/hL.

◆ 30 g/hL d'**Optiflore®** apporte 15 mg/L d'azote assimilable (sous forme d'acides α-aminés).



**CONDITIONNEMENT**

Paquet de 1kg.



**LAMOTHE - ABIET**  
Avenue Ferdinand de Lesseps  
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE  
Tél : +33 (0)5 57 77 92 92

[www.lamothe-abiet.com](http://www.lamothe-abiet.com)