



# La OptiFlore® 0

**O**ptiFlore® 0 est un nutriment complexe à base d'autolysat de levures et de levures inactivées, riche en azote organique (acides aminés, peptides), vitamines et éléments minéraux. OptiFlore® 0 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

◆ L'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 dans un état de carence induite en éléments nutritifs ce qui accroît le risque de fermentation languissante et/ou d'arrêt mais également de production de composés indésirables (tels que les composés soufrés nauséabonds). En outre, en pareil cas, la production de composés d'intérêt (arômes notamment) est généralement amoindrie.

L'utilisation d'OptiFlore® 0, nutriment complet, 100 % organique,

◆ permet d'éviter ce type de situation en assurant une fermentation alcoolique régulière et complète.

◆ Le triple effet OptiFlore® 0

1. **Maintien d'un état physiologique optimal** : outre un meilleur équilibre entre azote ammoniacal et organique, OptiFlore® 0 apporte des acides aminés, assimilés plus progressivement par les levures, ainsi que des vitamines et éléments minéraux.

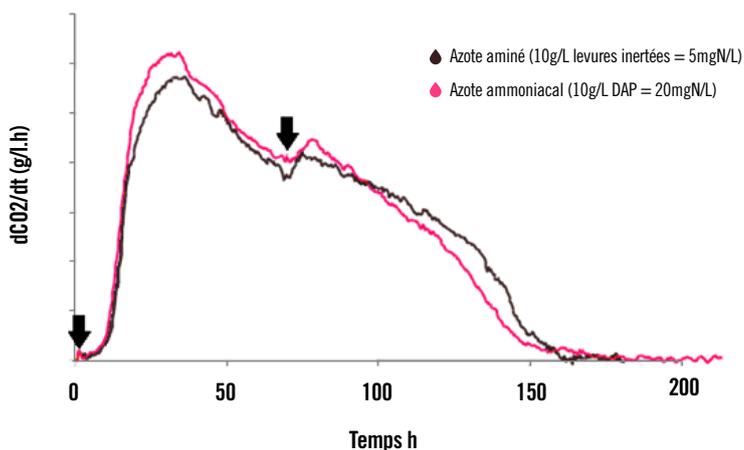
2. **Détoxification du milieu** : la fraction de levures inactivées contenue dans l'OptiFlore® 0 aide à détoxifier le milieu et favorise la viabilité cellulaire des levures et des bactéries lactiques en adsorbant les composés inhibiteurs (acides gras à moyenne chaîne, résidus de pesticides).

3. **Apports de micro nutriments essentiels pour les bactéries** : OptiFlore® 0 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® 0 favorise un **départ rapide de la fermentation malolactique**.

## RÉSULTATS D'ESSAIS



◆ **Caractéristiques de l'essai :**

Chardonnay  
220g/L de sucres

◆ Un apport de 10 g/hL d'OptiFlore® 0 apporte 5 mg N/L d'azote aminé (soit 20 mg/L d'azote assimilable).

En rendement fermentaire, l'azote aminé contenu dans OptiFlore® 0 est donc 4 fois plus efficace que l'azote ammoniacal.



◆ **Optimisation de la FML :**

OptiFlore® 0 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.

- ◆ L'ajout d'**OptiFlore® 0** peut se faire lors des deux premiers tiers de la fermentation alcoolique, seul ou combiné à un apport d'azote ammoniacal (à déterminer selon le niveau de carence en azote assimilable du moût).

◆ **Dose d'emploi :**

20 à 40 g/hL.

A utiliser avant la fin de la fermentation alcoolique (autorisé en Europe sur raisin, moût et moût en fermentation)



**ASTUCE**

Pour une gestion optimale et rationnelle de la nutrition azotée, vous pouvez utiliser l'Outil d'Aide à la Décision en ligne sur notre site web :

[www.lamothe-abiet.com / LA Solutions / Boite à Outils / Nutrition levurienne](http://www.lamothe-abiet.com/ LA Solutions / Boite à Outils / Nutrition levurienne)



**CONDITIONNEMENT**

Paquet de 1 kg et 5 kg.



**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)