Opti'Malo PLUS™
NUTRIENT FOR WINE BACTERIA

Opti'Malo PLUS ™

NUTRIENTE DE BACTERIA ENOLÓGICA

Opti'Malo PLUS es una mezcla de levaduras inactivas específicas, ricas en aminoácidos, polisacáridos y celulosa.

Opti'Malo PLUS™ para las necesidades nutricionales de la bacteria

Oenococcus oeni tiene unos requerimientos nutricionales variados

Además de azúcar y ácidos orgánicos (malato, citrato y piruvato) requieren:

- Nitrógeno orgánico (aminoácidos y pétidos).
- Minerales traza (Mn, Mg. K, Na).
- Vitaminas.

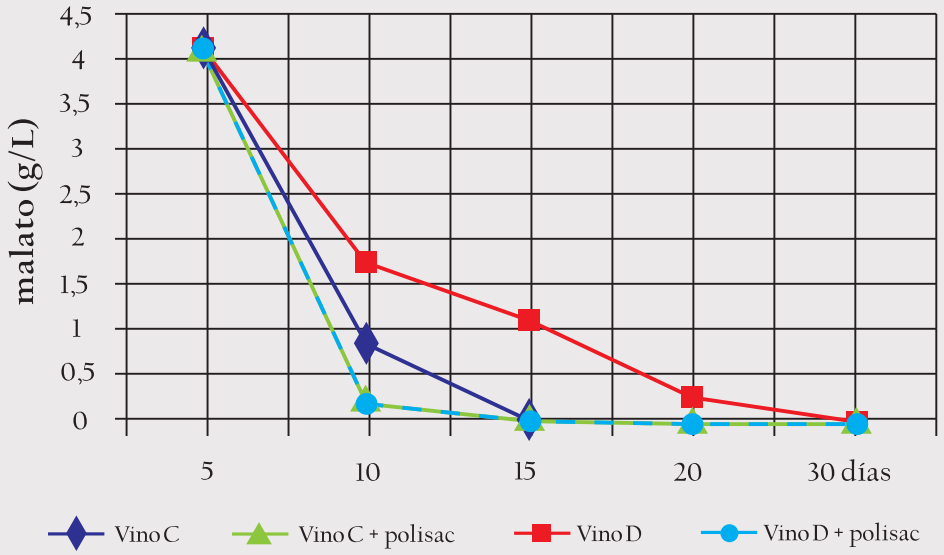
El vino es normalmente una fuente pobre de estos nutrientes debido a:

- Los mostos son ya deficientes en nutrientes clave.
- La levadura con eleveadas necesidades en nutrientes utilizada para la fermentación alcohólica (FA).
- La microbiota indígena puede haberlos utilizado.
- Clarificaciones previas y levaduras en autolisis limitadas

Efecto positivo de los polisacáridos:

Los polisacáridos de las paredes celulares de la levadura han mostrado tener un impacto positivo en la fermentación maloláctica. Así, los vinos, especialmente los que no han tenido crianza sobre lías, suelen ser pobres en estos polisacáridos de pared celular y más difíciles de inducir la fermentación maloláctica (FML).

Fermentación ML en un mosto sintético utilizando una bacteria MBR a 20ºC, en presencia de diferentes cantidades de polisacáridos. Y.Rosi U. of Firenzi



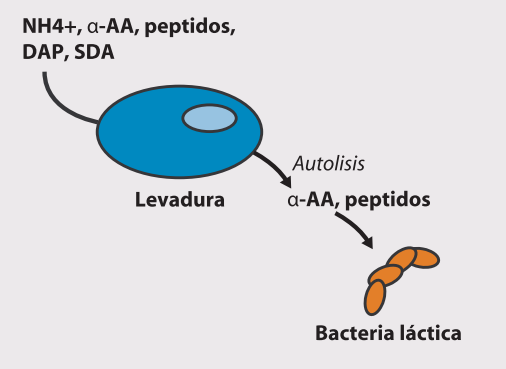
LALLEMAND

Opti'Malo PLUS™
NUTRIENT FOR WINE BACTERIA

UN NUTRINTE NATURAL PARA AYUDAR LA FML EN VINO

Para ayudar a la FML EN EL VINO, optimaloplus ha sido desarollado combinando:

- Una levadura inactiva especial rica en aminoácidos, cofactores minerales y vitaminas.
- Una segunda preparación de levadura inactiva con alto contenido de polisacáridos de pared celular.
- Celulosa para mantener la bacteria en suspensión y absorber compuestos tóxicos

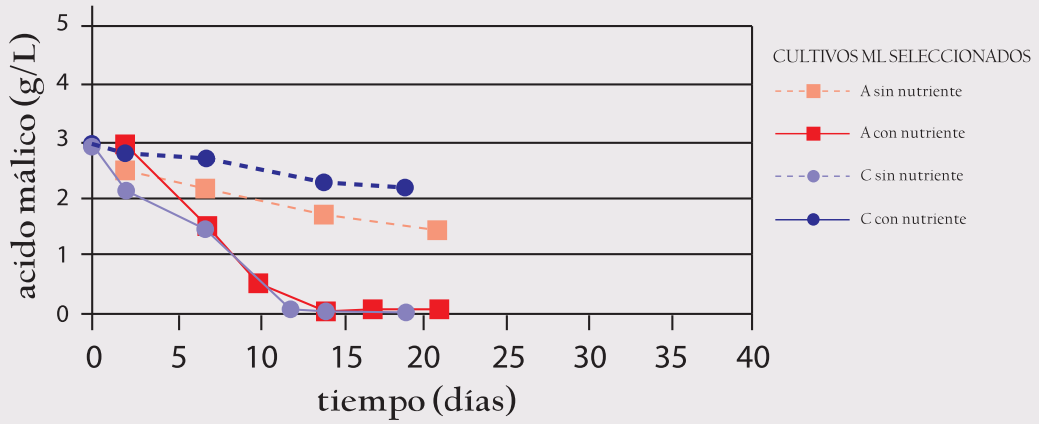


Esta mezcla resulta en una reducción de la duración de la fermentación maloláctica

Opti'Malo PLUS™ beneficia:

- Mejor disponibilidad de los nutrientes en el vino.
- Inicio más rápido de la fermentación maloláctica.
- Mejor supervivencia y crecimiento más rápido de la bacteria enológica selecionada.
- Riesgo reducido de FML por bacterias indeseables debido a la dominancia de la seleccionada.
- Preferencia organoléptica de los vinos.

Cinéticas de degradación de ácido málico en un Cabernet (alcohol 13% vol, T-SO2 35ppm, pH 3,6) después de la inoculación directa con bacteria seleccionada con y sin adición de optimalopulsTM).



PRESENTACIÓN Y MODO DE EMPLEO

Optimaloplus se presenta en forma de polvo en paquetes de 1kg. La dosis recomendada es 20g/Hl calculada sobre el volumen final del vino. Optimaloplus debe ser suspendido en una pequeña cantidad de agua o vino y adicionarse directamente al vino en el intervalo desde las 48h antes de la inoculación de la bacteria enológica seleccionada.

Nota: debido a la elevada concentración de polisacáridos, no usar OPTIMALOPLUS en el agua de rehidratación de la bacteria enológica liofilizada.

ALMACENAMIENTO

Almacenado en lugar fresco y seco en su paquete original sellado optimaloplus mantiene su efectividad por 4 años. Evitar exposición a zonas húmedas ó temperaturas extremas.

Distribuído por

enotecnia loc

La información aquí presente es cierta y procede de lo mejor de nuestro conocimiento. Sin embargo, esta ficha técnica no debe ser considerada como una garantía expresa o que implique o sea condición de venta de este producto. Esta ofrecida sin compromiso ó garantía en la medida que las condiciones de aplicación están fuera de nuestro control. Esto no libera al usuario de respetar la legislación vigente y normas de seguridad y salud en vigor.

30/06/2014