



Solutions for wine making

Optiflore®

Activateur 100% organique. Levures inertées et écorces de levures.

Optiflore® est un nutriment organique complet à base de levures inertées et d'écorces de levures garantissant une nutrition complète de la flore sélectionnée, levures et bactéries.

INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

- > Optiflore® est un nutriment 100 % organique, riche en acides aminés, vitamines (thiamine, niacine, acide folique, acide pantothénique, etc.) minéraux et oligo-éléments (magnésium, manganèse, zinc, fer, etc.) favorisant la multiplication cellulaire.
- > Optiflore® permet d'assurer une fermentation alcoolique régulière et complète dans le cas de carences faibles à modérées en azote. Dans les cas de fortes carences azotées, associer Optiflore® à une source d'azote minéral (DAP ou SAP).
- > Optiflore® est riche en acides aminés essentiels au bon développement des bactéries lactiques.
- > Optiflore® contient naturellement de la thiamine (vitamine B1, requise pour une bonne multiplication et viabilité cellulaire) et est également riche en acide pantothénique (vitamine B5, nécessaire à la réduction de la production d'H₂S) ainsi qu'en minéraux indispensables à la bonne vitalité levurienne.
- > Par sa complémentation en écorces de levures spécifiques, Optiflore® permet la détoxification du milieu par adsorption des composés inhibiteurs des bactéries lactiques (acides gras à moyenne chaîne : C₆, C₈, C₁₀) et de résidus de traitements phytosanitaires. Optiflore® a donc un effet favorable sur le déclenchement de la fermentation malolactique en détoxifiant le milieu.

DOSE ET MODE D'EMPLOI

- > Dose : 30 à 40 g/hL.
- > Diluer dans 10 fois son poids de moût ou de vin, puis incorporer à la cuve en fermentation.
- > L'apport d'Optiflore® est conseillé après une perte de densité d'environ 30 points.

CONDITIONNEMENT

- > Poche de 1 kg, carton de 10 kg.

CONSERVATION

- > Dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu à température basse à modérée (0 à 20°C), propre, sec et sans odeur.
- > Utiliser rapidement après ouverture. Ne pas utiliser de sachet entamé.

