



Solutions for wine making

Optiflore®

100% orgánico. Levaduras inactivas y cortezas de levaduras

Optiflore es un nutriente orgánico completo a base de levaduras inactivas y de cortezas de levaduras para garantizar una fermentación alcohólica regular y completa.

Optiflore asegura a las levaduras un mejor equilibrio nutricional con una fuente de nitrógeno en forma orgánica.

INTERÉS ENOLÓGICO

- > Optiflore es un nutriente 100% orgánico, rico en aminoácidos, vitaminas (tiamina, niacina, ácido fólico, ácido pantoténico...), minerales y oligoelementos (magnesio, manganeso, zinc, hierro...) para favorecer la multiplicación celular.
- > Optiflore asegura una fermentación alcohólica regular y completa de bajas a moderadas carencias de nitrógeno en el mosto. En caso de fuertes carencias de nitrógeno asociar Optiflore a una fuente de nitrógeno mineral en forma de DAP y SAP.
- > Optiflore contiene naturalmente tiamina (vitamina B1), vitamina necesaria para la multiplicación y la viabilidad celular de las levaduras.
- > Optiflore es también rico en ácido pantoténico (vitamina B5), vitamina esencial para la reducción de la producción de H₂S y en minerales esenciales para la vitalidad de las levaduras.
- > Por su complementación en cortezas de levaduras, Optiflore permite la desintoxicación del medio por la absorción de los inhibidores de la fermentación (ácidos grasos C₆, C₈, C₁₀) y los residuos de los productos fitosanitarios. Optiflore tiene un efecto favorable en el inicio de la fermentación maloláctica en la desintoxicación del medio.

DOSIS DE EMPLEO y MODO DE EMPLEO

- > 30 a 40 g/hL.
- > Disolver en 10 veces su peso en mosto e incorporar directamente en la cuva de fermentación y homogeneizar por remontado.
- > La adición de Optiflore se recomienda durante el primer tercio de la fermentación alcohólica, tras una pérdida de densidad de aproximadamente 30 puntos.

ACONDICIONAMIENTO

- > Bolsa de 1 kg – caja de 10 kg.

CONSERVACIÓN

- > Conservar en su embalaje original herméticamente cerrado, en un lugar fresco. Utilizar rápidamente un paquete abierto.

AD-19/03/2013

LAMOTHE-ABIET

B.P. 75 — 33015 Bordeaux cedex / Tél. 33 (0)5 57 77 92 92 : www.lamothe-abiet.com

