



# OPTI'MALO BLANC™

## Para acortar la fermentación maloláctica en vinos blancos y rosados

### DESCRIPCIÓN

OPTI'MALO BLANC™ es una mezcla de levaduras inactivas, rica en aminoácidos y péptidos específicos, particularmente adecuados para el crecimiento de nuestras bacterias enológicas seleccionadas.

OPTI'MALO BLANC™ es un activador de la fermentación maloláctica, especialmente formulado para:

- Compensar las carencias de nitrógeno amínico en vinos blancos y rosados
- Lograr un crecimiento rápido de las bacterias enológicas seleccionadas
- Acortar la duración de la fermentación maloláctica (FML)



### VENTAJAS Y RESULTADOS

OPTI'MALO BLANC™ es un activador maloláctico muy eficaz basado en investigaciones recientes.

#### Bacteria y crecimiento

Para asegurar una buena cinética de la FML, las bacterias del vino deben tener la capacidad de crecer en el vino para llegar a degradar con éxito todo el contenido de ácido málico.

Las condiciones enológicas de los vinos blancos y rosados no son siempre adecuadas para el crecimiento de bacterias, por lo que el riesgo de inhibición por deficiencia de factores de crecimiento debe ser evitado.

Entre los nutrientes positivos que ayudan al crecimiento de las bacterias enológicas, muchos ya se han descrito, como fuentes de carbono y nitrógeno, vitaminas, sales y minerales. Estos factores son necesarios, pero no siempre suficientes para asegurar la FML en una duración razonable.

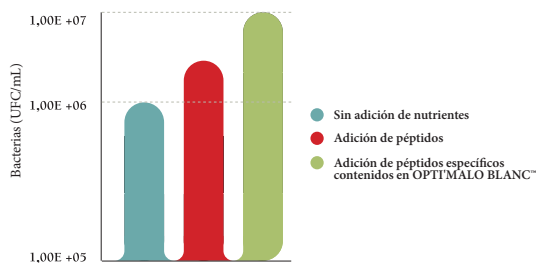
Los estudios de Lallemand demostraron que la bio-disponibilidad de ciertos péptidos favorece fuertemente el crecimiento de bacterias enológicas seleccionadas y son especialmente eficaces para reducir la duración de la FML en condiciones de elaboración de vinos blancos.

#### Efecto positivo de péptidos específicos:

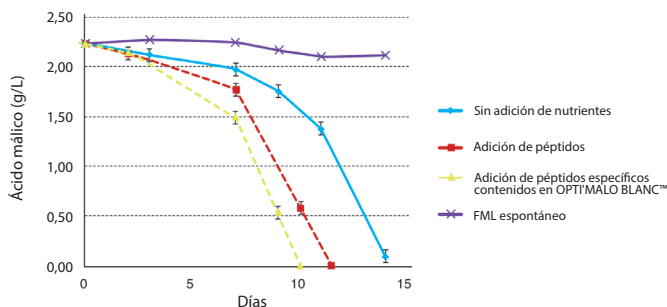
**no son solo fuentes de nitrógeno... son estimuladores del crecimiento.**

- Las fracciones peptídicas (0,5-10 kDa) demostraron ser más estimulante para el crecimiento de bacterias que los aminoácidos libres.
- El ATP generado por el transporte de péptidos podría utilizarse para suministrar gran parte de la energía metabólica necesaria para el crecimiento y mantenimiento de las células.

Crecimiento bacteriano después de 7 días de la inoculación con una bacteria seleccionada  
Chardonnay; pH=3,2; TAV à 12,0%; SO<sub>2</sub> total < 25 mg/L; SO<sub>2</sub> libre < 5 mg/L



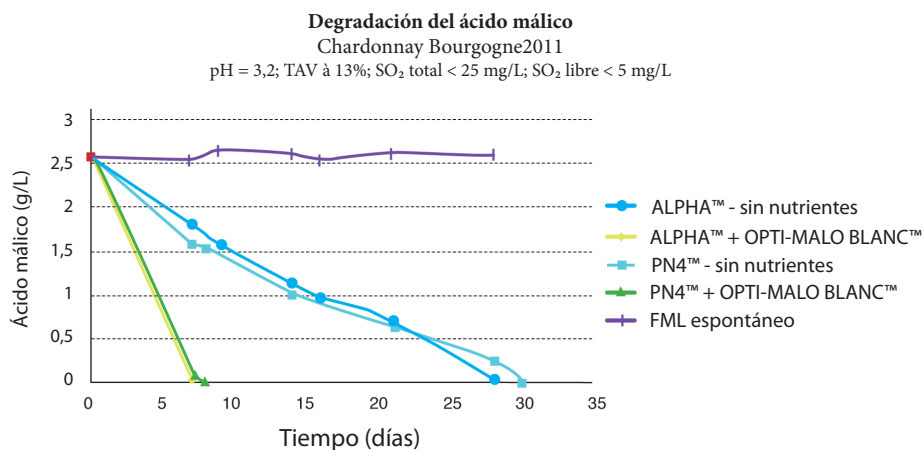
Degradación del ácido málico  
Chardonnay - Inoculado con ALPHA MBR™  
pH = 3,2; TAV à 12,9%; SO<sub>2</sub> total < 25 mg/L; SO<sub>2</sub> libre < 5 mg/L





## Vinos blancos y carencias nutricionales

La clarificación, a veces excesiva, de los vinos blancos puede incrementar el riesgo de carencias nutricionales y por tanto ralentizar la duración de la FML, especialmente si no se han añadido nutrientes complejos durante la fermentación. Con la adición de OPTI'MALO BLANC™, la degradación del ácido málico es más rápida y, por lo tanto, la duración de la FML se reduce.



## INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

La dosis recomendada es de 20 g/hL (1,6 lb/1000 gal o 725 g/1000 gal) calculada sobre el volumen final del vino.

OPTI'MALO BLANC™ puede suspenderse en una pequeña cantidad de agua o vino y luego agregarse directamente al vino en cualquier momento desde 48 horas antes o hasta el mismo momento de la adición de bacterias enológicas.



OMRI (Organic Materials Review Institute) es una organización nacional sin fines de lucro de los Estados Unidos que determina qué insumos están permitidos para su uso en la producción y el procesamiento orgánicos.

## ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- OPTI'MALO BLANC™ en polvo se comercializa en paquetes de 1kg.
- Almacenado en lugar fresco, seco y en envase cerrado OPTI'MALO BLANC™ mantiene su eficacia durante al menos 4 años. Evite la humedad y exposición prolongada a altas temperaturas.

Distribuido por:

La información en este documento es correcta según nuestro leal saber y entender. Sin embargo, esta hoja de datos no debe ser considerada ser una garantía expresa, ni tiene implicaciones en cuanto a las condiciones de venta de este producto. Febrero 2025.



LEVADURAS  
ENOLOGICAS



BACTERIAS  
ENOLOGICAS



NUTRIENTES  
/PROTECTORES



DERIVADOS DE  
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES  
PARA EL VIÑEDO

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture