



# OPTI'MALO BLANC™

## Pour raccourcir la fermentation malolactique (FML) des vins blancs et rosés

### DESCRIPTION

OPTI'MALO BLANC™ est une formulation unique de levures inactivées, riche en acides aminés et peptides spécifiques particulièrement adaptés à la croissance de nos bactéries œnologiques sélectionnées.

OPTI'MALO BLANC™ est un activateur de FML formulé pour :

- compenser les carences en acides aminés (source d'azote organique) des vins blancs et rosés,
- atteindre très rapidement l'optimum de croissance des bactéries œnologiques sélectionnées,
- et raccourcir la durée de la FML.



### BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

OPTI'MALO BLANC™ est un activateur de FML très efficace résultant de recherches scientifiques récentes.

#### Bactéries et croissance

Pour assurer une bonne cinétique de FML, les bactéries du vin doivent être capable de se multiplier dans le vin pour réussir à dégrader l'intégralité de l'acide malique présent.

Les conditions œnologiques des vins blancs et rosés ne sont pas toujours adaptées à cette croissance, c'est pourquoi avec OPTI'MALO BLANC™ le risque de carences en facteurs de croissance peut être évité. Parmi les nutriments essentiels favorisant la croissance des bactéries, nous connaissons : les sources de carbone et d'azote, les vitamines et les sels minéraux. Ces facteurs sont nécessaires mais pas toujours suffisants pour assurer la FML dans un délai raisonnable.

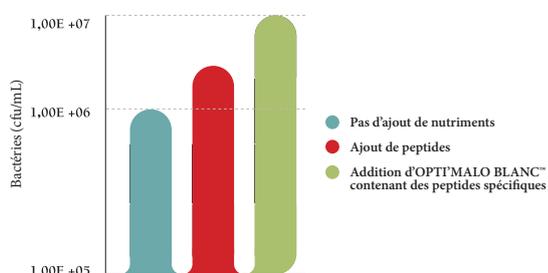
Les études effectuées par Lallemand ont montré que la biodisponibilité de certains peptides favorise fortement la croissance de certaines bactéries œnologiques et sont particulièrement efficaces pour réduire la durée de la FML en vinification en blanc.

#### Effet positif des peptides spécifiques :

**Ce ne sont pas seulement des sources d'azote... ce sont des stimulateurs de croissance.**

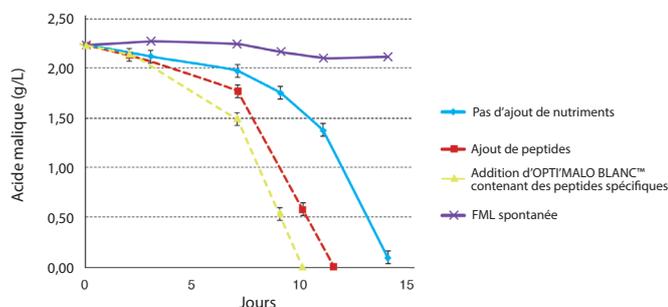
- Les fractions peptidiques (0,5-10 kDa) se sont avérées plus stimulantes pour la croissance des bactéries que les acides aminés libres.
- L'ATP généré par le transport des peptides pourrait être utilisé pour fournir une grande partie de l'énergie métabolique nécessaires à la croissance et à la survie des bactéries.

Croissance bactérienne après 7 jours d'inoculation avec une bactérie sélectionnée  
Chardonnay; pH=3,2; TAV à 12,0 %; SO<sub>2</sub> total <25 mg/L; SO<sub>2</sub> libre <5 mg/L



Dégradation de l'acide malique  
Chardonnay - Inoculé avec une bactérie MBR™

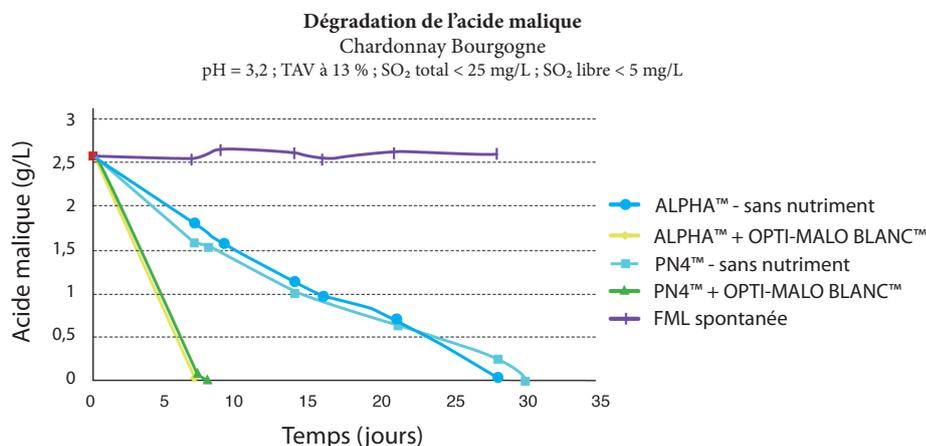
pH = 3,2; TAV à 12,9 %; SO<sub>2</sub> total <25 mg/L; SO<sub>2</sub> libre <5 mg/L





## Vins blancs et carences nutritionnelles

La clarification, parfois excessive, des vins blancs peut accentuer le risque de carences nutritionnelles et donc ralentir la durée de la FML, surtout s'il n'y a pas eu d'ajout de nutriments complexes pendant la fermentation alcoolique. Avec l'ajout d'OPTI'MALO BLANC™, la dégradation de l'acide malique est plus rapide et donc, la durée de la FML est raccourcie.



## INSTRUCTIONS POUR USAGE ŒNOLOGIQUE

Le dosage recommandé est de 20 g/hL calculé sur le volume final de vin.

OPTI'MALO BLANC™ peut être dissous dans une petite quantité d'eau ou de vin puis ajouté directement au vin, 48 heures avant ou au moment de l'ajout de bactéries œnologiques.

## CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

- OPTI'MALO BLANC™ se présente sous forme de poudre en sachets de 1 kg.
- Lorsqu'il est stocké au frais et au sec dans des emballages scellés OPTI'MALO BLANC™ conserve son efficacité au moins 4 ans. Éviter l'humidité et l'exposition prolongée à de fortes températures.

Distribué par :

Les informations contenues dans ce document sont correctes au meilleur de nos connaissances. Cependant, cette fiche technique ne doit pas être considérée comme une garantie expresse et n'a aucune implication quant aux conditions de vente de ce produit. Février 2025.



LEVURES  
ŒNOLOGIQUES



BACTÉRIES  
ŒNOLOGIQUES



NUTRIMENTS  
ET PROTECTEURS



DÉRIVÉS DE  
LEVURE SPÉCIFIQUE



ENZYMES



CHITOSANE



APPLICATIONS  
À LA VIGNE

**LALLEMAND**

LALLEMAND ŒNOLOGY

Original by culture