



ATTIVATORE PER LA  
FERMENTAZIONE  
MALOLATTICA



L'OMRI (Organic Material Review Institute) è un'organizzazione statunitense che stabilisce i prodotti idonei all'utilizzo nella produzione di alimenti e bevande certificati organici secondo la normativa USDA (U.S. Department of Agriculture).



# OPTI'MALO® BLANC

OTTIMIZZARE LA CINETICA DELLA FERMENTAZIONE  
MALOLATTICA NEI VINI BIANCHI E ROSATI

*OPTI'MALO® BLANC è uno speciale blend di lieviti inattivi ricchi in aminoacidi e peptidi particolarmente efficaci nello stimolare la crescita dei batteri lattici selezionati.*

## LE ESIGENZE NUTRIZIONALI DEI BATTERI LATTICI

Per assicurare una buona cinetica fermentativa, i batteri lattici devono avere la capacità di crescere nel vino in modo da degradare con successo l'acido malico.

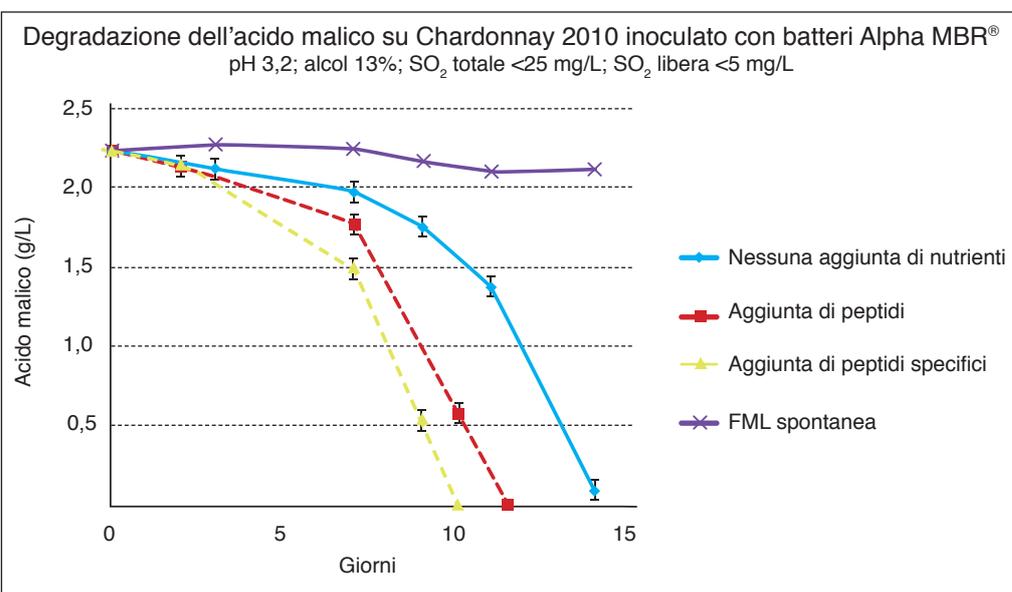
Le condizioni enologiche dei vini bianchi e rosati sono spesso inadatte allo sviluppo dei batteri, in quanto questi vini sono spesso carenti in fattori di crescita come fonti di carbonio ed azoto, vitamine e minerali. Questi fattori sono necessari, ma non sempre presenti in quantità sufficienti ad assicurare lo svolgimento della FML in un tempo ragionevole. A tal proposito **autorevoli studi hanno dimostrato come, anche in condizioni enologiche, la disponibilità di alcuni peptidi favorisca la crescita di *O. oeni*.**

## La speciale formulazione messa a punto da Lallemand per OPTI'MALO® BLANC è in grado di:

- Compensare le carenze in azoto amminoacidico nei vini bianchi e rosati
- Favorire una crescita vigorosa dei batteri selezionati
- Ridurre significativamente la durata della FML

## L'effetto positivo di specifici peptidi: non solo fonti d'azoto, ma stimolatori della crescita

- E' stato dimostrato che frazioni di peptidi di peso molecolare compreso tra 0,5 ed 10 kDa hanno un effetto stimolante sulla moltiplicazione dei batteri maggiore degli aminoacidi liberi (Remize et al. 2006)
- L'ATP generata dal trasporto intracellulare dei peptidi può essere utilizzata per riequilibrare il pH interno e generare parte dell'energia necessaria al metabolismo ed alla crescita dei batteri (Ritt et al. 2008)



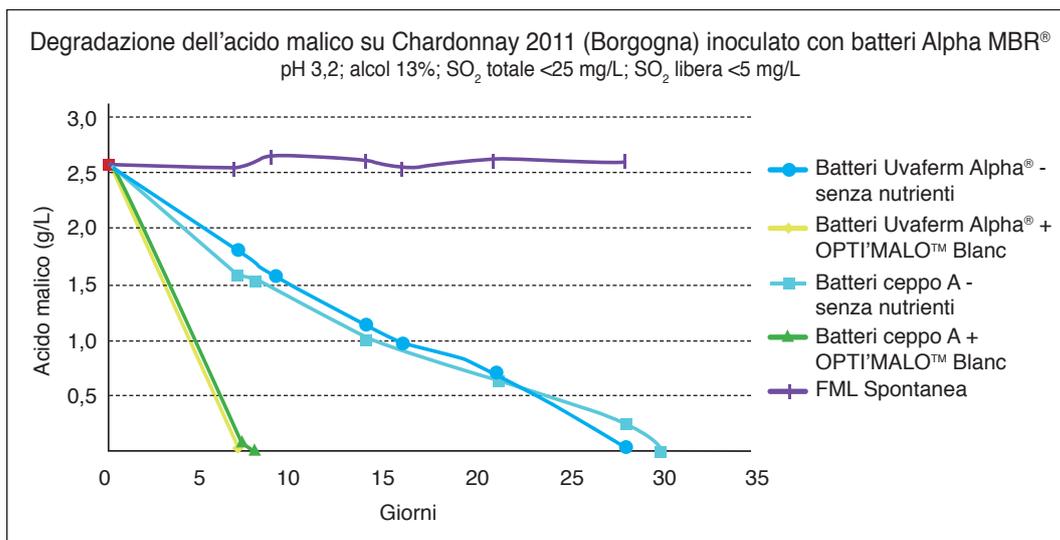
LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

NUTRIENTI

## Vinificazione in bianco e carenze nutrizionali

Le chiarifiche, a volte eccessive, dei vini bianchi possono accentuare il rischio di carenze nutrizionali rallentando la durata della FML, specialmente quando non viene effettuata un'aggiunta di un nutriente complesso durante la fermentazione alcolica.



### DOSI E MODALITÀ D'UTILIZZO

Sospendere OPTI'MALO® BLANC in una piccola quantità di acqua o vino e aggiungere direttamente nella vasca da 48 ore prima fino al momento dell'inoculo dei batteri. Dosaggio consigliato: 20 g/hl.

### CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

- Confezioni da 2,5 kg.
- Il prodotto mantiene intatte le proprie caratteristiche se conservato in ambiente asciutto a  $T^{\circ} \leq 25^{\circ}C$ .
- Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopraindicato.



DISTRIBUITO DA:

*Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti.*

Marzo 2017