

PREFFERM OPTIMO

ACTIVATEUR DE FERMENTATION ORGANIQUE POUR LA REHYDRATION DES LEVURES ET POUR LES CONDITIONS DIFFICILES DE FERMENTATION

PREFFERM OPTIMO est un activateur de fermentation 100% organique à base de levures inactivées partiellement autolysées, riche en acides aminés, en vitamines et en ergostérols.

PROPRIÉTÉS

- ❖ Apport d'azote assimilable : PREFFERM OPTIMO contient les micro-peptides et acides aminés les mieux assimilés pour fournir à la levure l'azote nécessaire à la synthèse de ses propres protéines. Apporté en deuxième partie de fermentation, **ce pool de peptides et d'acides aminés concentrés est totalement bio disponible** dès son ajout et permet à la levure une assimilation immédiate.
- ❖ Synergie entre azote minéral et azote organique : La levure est fortement consommatrice d'azote pour la synthèse des protéines cellulaires durant la phase de croissance de la fermentation. Pour cela, le phosphate diammonique et les acides aminés absorbés rapidement par la levure sont les meilleures sources d'azote assimilable. Il a été démontré que l'azote organique améliore l'assimilation de l'ammonium. **PREDEL** préconise donc d'utiliser conjointement **PREFFERM DAP** (Phosphate diammonique) avec **PREFFERM OPTIMO** riche en azote organique.

20 g/hl de PREFFERM OPTIMO apportent la quantité nécessaire d'azote organique assimilable de vitamines et d'ergostérols pour des moûts à degré potentiel élevé, riches en polyphénols

- ❖ Apport de vitamines : PREFFERM OPTIMO contient des facteurs de croissance non négligeables en conditions de fermentation stressantes (Thiamine, Pantothénate de Calcium, Acide Folique, Niacine).
- ❖ Amélioration organoleptique : L'apport d'acides aminés est capital pendant la fermentation pour la formation des arômes. En effet, les alcools supérieurs précurseurs des esters sont formés par désamination des acides aminés. L'apport de **PREFFERM OPTIMO** en deuxième partie de fermentation apporte systématiquement **finesse et intensité aromatique** par rapport à des vins traités avec du DAP seul.
- ❖ Faible production d'acidité volatile : **PREFFERM OPTIMO** fournit l'ensemble des besoins nutritionnels des levures et ainsi limite la production d'acidité volatile.
- ❖ Riche en facteurs de survie (ergostérols) : En anaérobiose stricte, les stérols sont indispensables aux levures car elles n'ont pas la possibilité de les synthétiser. La présence de stérols, considérés comme substituts d'oxygène en anaérobiose, est nécessaire pour assurer la résistance de la membrane à l'éthanol et la perméabilité aux glucides. **PREFFERM OPTIMO** contient des écorces cellulaires riches en ergostérols et lipides.

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL

MODE ET DOSES D'EMPLOI

PREFERM OPTIMO est utilisé comme **préparateur lors de la réhydratation des levures**.

Dans des conditions de vinification difficiles, il est recommandé d'utiliser **PREFERM OPTIMO** en deuxième partie de fermentation du fait de son très fort potentiel nutritif :

- Moûts faiblement carencés en azote : 5 g/hl **PREFERM OPTIMO**, ajout de DAP selon la mesure de l'azote assimilable.
- Dans le cas de moûts très carencés en azote, un ajout de 10 à 20 g/hl de **PREFERM OPTIMO** à mi-fermentation en complément de 20g/hl de DAP en début de fermentation est bénéfique autant sur la sécurité fermentaire que sur l'apport organoleptique.
- Moûts à fort degré potentiel, très riches en polyphénols, etc. : 20 à 30 g/hl de **PREFERM OPTIMO** à mi-fermentation, conjugué à un apport d'oxygène et de 20g/hl de DAP si la fermentation est languissante.
- Pour redémarrer un arrêt de fermentation : 20g/hl dans le pied de cuve de **PREFERM OPTIMO** et ajout de 20 à 40 g/hl de **PREFERM EC** dans le vin à traiter.

CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de contaminants, produits chimiques susceptibles de dégager des odeurs fortes.

PREDEL œnologie garantit une conservation du produit de 3 ans dans son emballage initial.

Ce produit est élaboré exclusivement à partir de produits de levure naturels.

CONDITIONNEMENT

Sachet alu de 1 kg et sac de 10, 15 kg ou 25 kg

COMPOSITION

Matière sèche :	> 92 %
Protéine :	> 45,0 %
Dont azote aminé assimilable > 5 %	
Hydrates de carbone :	40,0 à 50,0 %
Matières Minérales :	5 à 8 %

Vitamines (ppm) :

Thiamine :	> 500
Pantothenate de calcium :	80 à 170
Niacine :	250 à 300
Acide folique :	25 à 50

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Germes totaux :	< 5000 UFC/g
Coliformes totaux :	< 5 MPN/g
Levures :	< 50 UFC/g
Salmonelles :	Absence / 25 g
<i>E. coli</i> :	Absence / 25 g

CONFORME AU CODEX œNOLOGIQUE INTERNATIONAL