

Oenostim®



Oenostim® es un activador de las levaduras rico en factores de crecimiento y supervivencia. Estos elementos son asimilados directamente por las levaduras y mejoran su metabolismo general y su resistencia a las condiciones hostiles del mosto.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- ◆ **Formulación:** Levaduras inactivadas naturalmente ricas en esteroides, ácidos grasos, vitaminas y minerales para la rehidratación de las LSA.
- ◆ **Interés enológico:** Los ácidos grasos insaturados y los esteroides desempeñan un papel importante en el mantenimiento de la **integridad estructural y funcional** de la membrana celular. Bajo ciertas condiciones enológicas (anaerobia, baja turbidez), las **levaduras suelen presentar carencias** de estos elementos, haciéndolas más sensibles a las condiciones ambientales difíciles (presión osmótica, TAV alta, temperaturas extremas, compuestos inhibidores, etc.).

En un estado de estrés, las levaduras producen **más compuestos indeseables** (acidez volátil, compuestos volátiles de azufre que huelen mal, ácidos grasos de cadena media que inhiben las bacterias lácticas) y **menos compuestos de interés** (incluidos los aromas). Además, el **riesgo de fermentación lánguida y/o interrupción de la fermentación es mayor**. Ante tal situación, el entorno microbiológico se debilita, lo que promueve el desarrollo de gérmenes de alteración como *Brettanomyces*.

El uso de Oenostim® reduce el riesgo de contaminación al garantizar un final de **fermentación rápida y franca**.



MODO DE EMPLEO

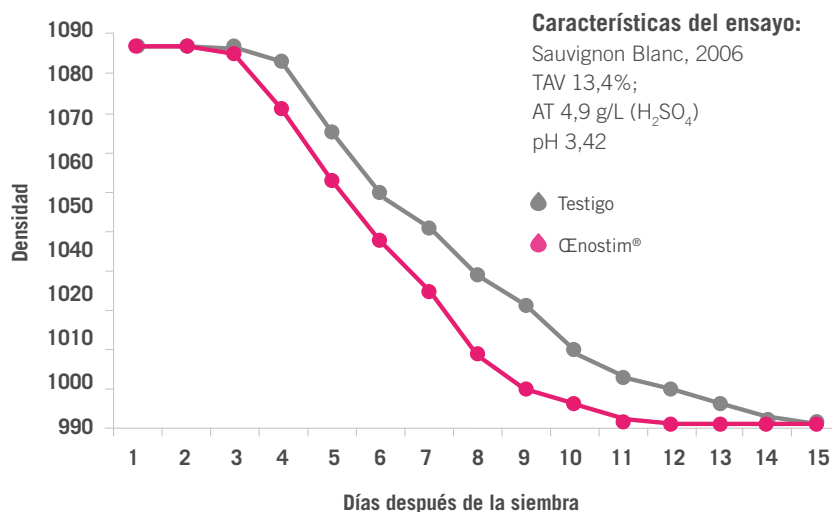
- ◆ Espolvorear progresivamente en 20 veces su peso de agua caliente (~40°C) mezclando continuamente para evitar la formación de grumos. Dejar rehidratarse durante 15 minutos antes de añadir las LSA (20 g/hL) y mezclar despacio. Continuar con el protocolo de rehidratación de las LSA, incorporar directamente la preparación de levaduras con Oenostim® con un remontado de homogeneización al abrigo del oxígeno.
- ◆ **Dosis de empleo:** 30 g/hL (calculado sobre el volumen total del tanque a inocular).



RESULTADOS DE LOS ENSAYOS

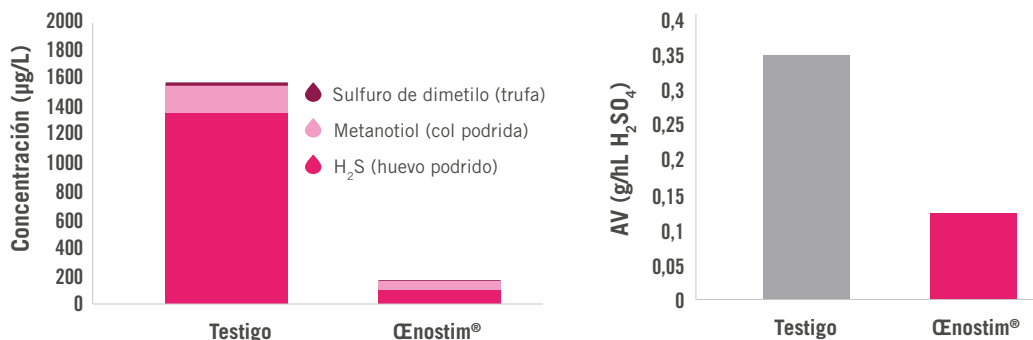
1. OPTIMIZACIÓN DE LA CINÉTICA DE FERMENTACIÓN

Implantación asegurada y FA regular y completa



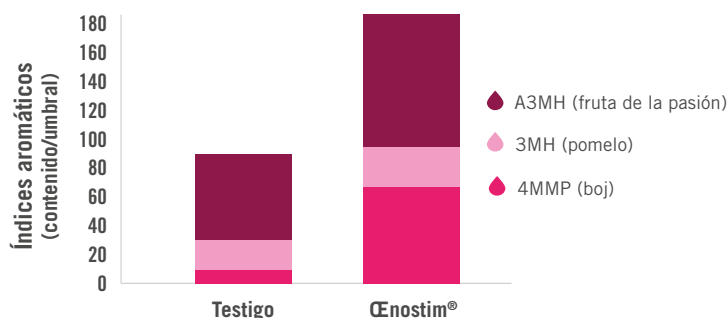
2. VINOS MÁS NÍTIDOS

Menor producción de compuestos indeseables (AV, H₂S,...)
Menor riesgo de alteración por *Brettanomyces*



3. VINOS MÁS AROMÁTICOS

Metabolismo optimizado de la levadura



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- **Aspecto & color:** Polvo beige
- **Solubilidad:** < 40 %

MICROBIOLÓGICAS

- **Levaduras revivibles:** ≤ 10² UFC/g
- **Mohos:** < 10³ UFC/g
- **Bacterias lácticas:** < 10³ UFC/g
- **Bacterias acéticas:** < 10³ UFC/g
- **Salmonellas:** Ausencia/25g
- **Escherichia coli:** Ausencia/1g
- **Staphylocoques:** Ausencia/1g
- **Coliformes:** < 10² UFC/g

COMPOSICIÓN

- **Nitrógeno total en N:** < 10 %
- **Nitrógeno amoniacal en N:** < 0,5 %
- **Nitrógeno orgánico en N:** < 10 %
- **Aminoácidos en N:** < 1,9%
- **Humedad:** < 7 %

LÍMITES

- **Plomo:** < 2 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Arsénico:** < 3 mg/kg
- **Cadmio:** < 1 mg/kg



ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Bolsas de 1 kg (cajas de 10 kg) y bolsas de 5 kg (cajas de 10 kg).
- Conservar en su embalaje original herméticamente cerrado, en un lugar fresco, seco y libre de olores. Respetar la DLUO (Fecha Límite de Utilización Óptima) marcada en el envase. Utilizar rápidamente una vez abierto.

GN/25-08-2021. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM