

NUTRIENTES

# OptiEsters®



En aplicación precoz, durante el primer tercio de la fermentación alcohólica, OptiEsters® optimiza el potencial ester de los vinos blancos, rosados y tintos termovinificados.



## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- ◆ **Formulación:** Levaduras inactivadas naturalmente ricas en aminoácidos y en ergosteroles.
- ◆ **Interés enológico:** Gracias a su formulación específica, OptiEsters® garantiza la disponibilidad de los **precursores** de acetatos de alcohol superior y **ésteres** etílicos de ácidos grasos. Estos compuestos optimizarán la **revelación de los ésteres fermentarios** con el fin de obtener vinos afrutados y florales.

La presencia de ergosteroles **fortalece la membrana de las levaduras** para aumentar su resistencia a condiciones adversas. Esto **limita el estrés** durante la fermentación y, por consecuencia, **reduce los defectos organolépticos** y **mejora la nitidez aromática**.



## MODO DE EMPLEO

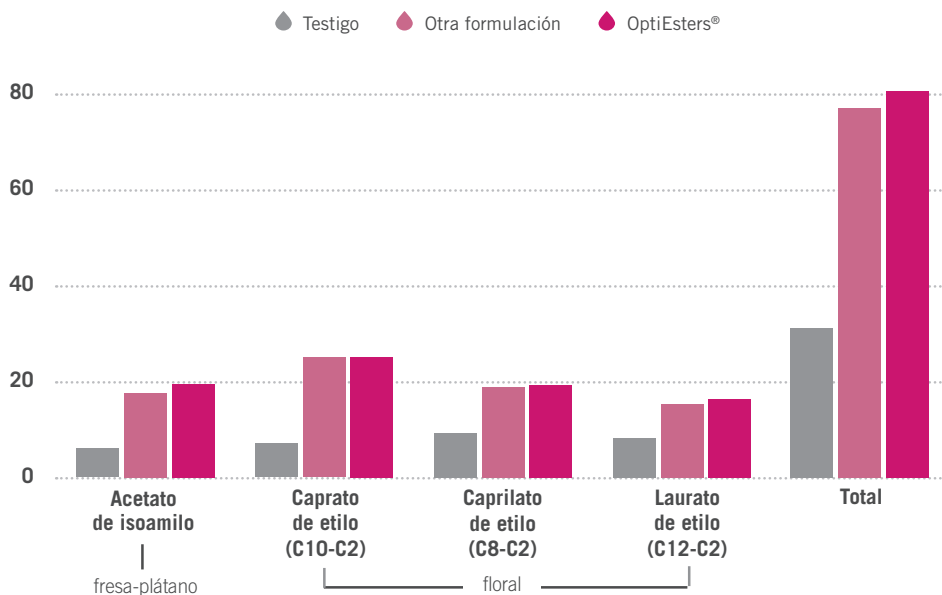
- ◆ Disolver el producto en 10 veces su peso en agua e incorporar directamente en el depósito con un remontado de homogeneización al abrigo del oxígeno. Se recomienda añadirlo al principio de la FA ( con densidad -30 puntos). Condiciones de FA : T°C de 14 a 16°C – Turbidez 30 a 80 NTU – Anaerobiosis.
- ◆ Se aconseja el uso de nuestras levaduras Excellence® STR o L.A. Arom para potenciar la revelación aromática de los ésteres.
- ◆ **Dosis de empleo:** 30 g/hL.



## RESULTADOS DEL ENSAYO

### 1. VALORACIÓN DEL POTENCIAL DE ÉSTERES, EXPRESADO COMO [ÉSTERES] / [UMBRAL DE PERCEPCIÓN]

Ugni Blanc, Charentes, 2016 • A 30g/hL sobre mosto en fermentación durante el primer tercio de la FA





## ESPECIFICACIONES

### FÍSICAS

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

### MICROBIOLÓGICAS

- **Levaduras revivibles:**  $\leq 10^2$  UFC/g
- **Mohos:** <  $10^3$  UFC/g
- **Bacterias lácticas:** <  $10^3$  UFC/g
- **Bacterias acéticas:** <  $10^3$  UFC/g
- **Salmonella:** Ausencia/25g
- **Escherichia coli:** Ausencia/1g
- **Staphylocoques:** Ausencia/1g
- **Coliformes:** <  $10^2$  UFC/g

### COMPOSICIÓN

- **Nitrógeno total en N:** < 10 %
- **Nitrógeno amoniacal en N:** < 0,5 %
- **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/28-02-2023. 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