

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

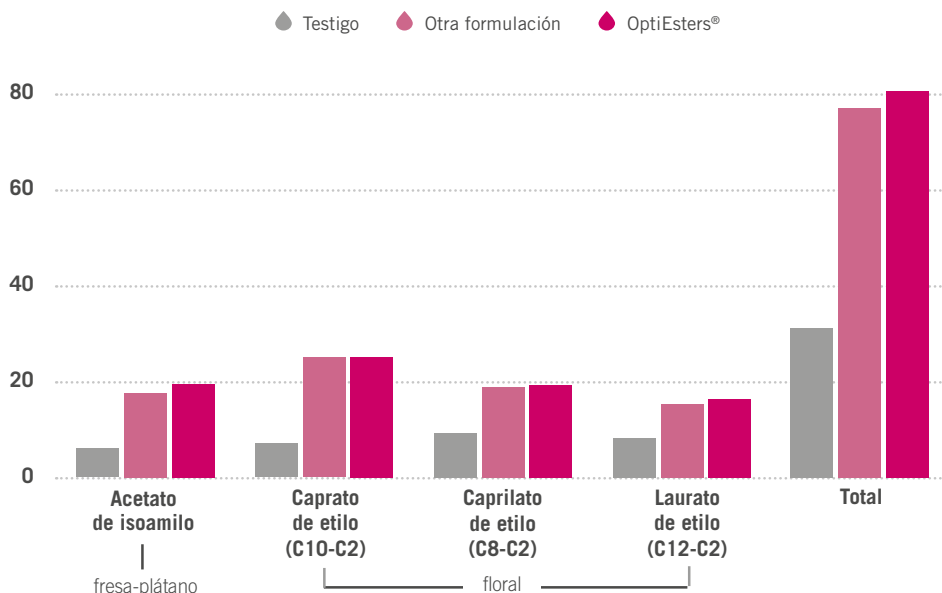
- ◆ Dissoudre le produit dans dix fois son poids d'eau et incorporer directement à la cuve par un remontage d'homogénéisation à l'abri de l'oxygène. Il est conseillé d'ajouter en début de FA (à densité -30 points).
Conditions de FA : T°C de 14 à 16°C – Turbidité 30 à 80 NTU – Anaérobiose.
- ◆ L'utilisation de nos levures Excellence® STR ou L.A. Arom est recommandée pour une révélation aromatique des esters plus importante.
- ◆ **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/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