



# OptiThiols®

OptiThiols® es una preparación de levaduras inactivadas naturalmente ricas en compuestos reductores. OptiThiols® optimiza el potencial aromático tiólico de los vinos blancos y rosados.



## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- ◆ **Formulación** : Levaduras inactivadas (*Saccharomyces cerevisiae*) naturalmente ricas en compuestos reductores (Cisteína, Gly-Cys, Glu-Cys, N-acetilcisteína, homocisteína y glutatión).
- ◆ **Interés enológico** : Optithiols® es una formulación basada en levaduras inactivadas ricas en **compuestos reductores**, que permiten **retrasar los fenómenos de oxidación** y **estimular la revelación aromática de los tioles**.

OptiThiols® enriquece el mosto en precursores de GSH, utilizados por levadura durante la fermentación alcohólica para sintetizar y acumular GSH. El cual se liberará durante la autólisis y la crianza en lías para asegurar la **protección temprana de los aromas formados por los tioles**.

Este doble efecto antioxidante y de la revelación aromática conduce a la optimización y preservación del potencial aromático, lo que **incrementa** significativamente la cantidad de **tioles** (4MSP, 3SH, A3SH) dosificados al final de la fermentación alcohólica.



## MODO DE EMPLEO

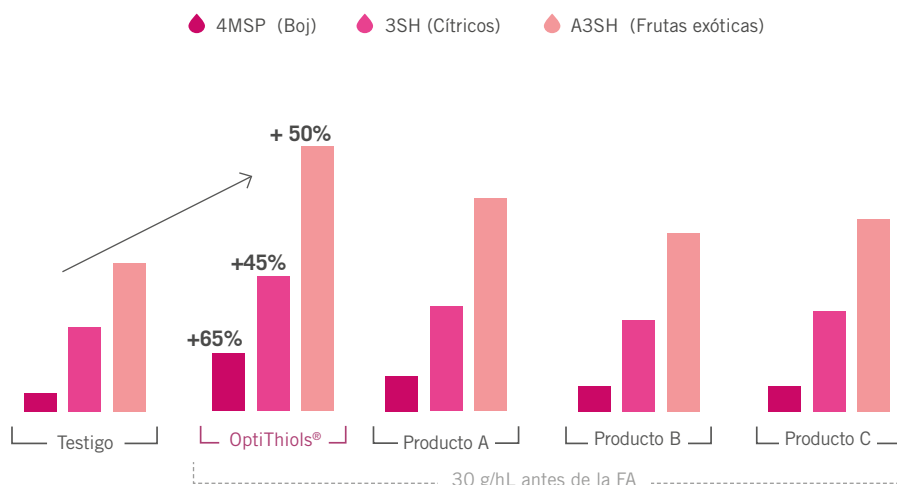
- ◆ Disolver el producto en 10 veces su peso en agua e incorporar directamente en el depósito con un remontado de homogeneización al abrigo del oxígeno. Para una eficacia óptima de OptiThiols®, es indispensable una buena gestión de la nutrición nitrogenada de las levaduras.
- ◆ **Dosis de empleo**: 10 a 30 g/hL antes de la FA o durante el 1er tercio de la FA (sobre mosto desfangado y desprovisto de polifenoles oxidables), dosis a regular según el potencial tiólico de la variedad, el objetivo a alcanzar y la fecha de salida al mercado.



## RESULTADOS DE ENSAYOS

### 1. INTENSIDAD AROMÁTICA TIOLES [TIOLES]/[UMBRAL DE PERCEPCIÓN]

Sauvignon blanc, 2015, utilización a 30g/hL sobre mosto desfangado, durante la estabulación en frío (antes de la fermentación)





## ESPECIFICACIONES

### FÍSICAS

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

### MICROBIOLÓGICAS

- **Levaduras revivibles:**  $\leq 10^2$  UFC/g
- **Mohos:**  $\leq 10^3$  UFC/g
- **Bacterias lácticas:**  $\leq 10^3$  UFC/g
- **Bacterias acéticas:**  $\leq 10^3$  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 :** < 9,5 %
- **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 envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin 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