



OptiThiols®

Préparation de levures inactivées naturellement riches en composés réducteurs. OptiThiols® optimise le potentiel aromatique thiol des vins blancs et rosés.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

◆ **Formulation** : Levures inactivées (*Saccharomyces cerevisiae*) naturellement riches en composés réducteurs (Cystéine, Gly-Cys, Glu-Cys, N_acéthylcystéine, Homo-Cystéine et glutathion).

◆ **Intérêt œnologique** : Optithiols® est une formulation à base de levures inactivées riches en **composés réducteurs**, qui permet de **retarder les phénomènes d'oxydation** et de **stimuler la révélation aromatique thiols**.

Optithiols® enrichit notamment le moût en précurseurs de GSH, utilisés par la levure durant la fermentation alcoolique pour synthétiser et accumuler du GSH. Celui-ci sera ensuite relargué lors de l'autolyse et de l'élevage sur lies afin d'assurer la **protection précoce des arômes thiols formés**.

Ce double effet anti-oxydant et révélation aromatique conduit à l'optimisation et la conservation du potentiel aromatique, ce qui **augmente** significativement les quantités de **thiols** (4MSP, 3SH, A3SH) dosés en fin de fermentation alcoolique.



MODE D'EMPLOI

◆ 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. Une bonne gestion de la nutrition azotée doit être mise en oeuvre afin de garantir une efficacité optimale d'OptiThiols®.

◆ **Dose d'emploi** : 10 à 30 g/hL avant FA ou lors du 1^{er} tiers de la FA (sur moût débourbé et dépourvu de polyphénols oxydables), dosage à réguler selon le potentiel thiol des cépages, objectifs produit et date de mise-en-marché.

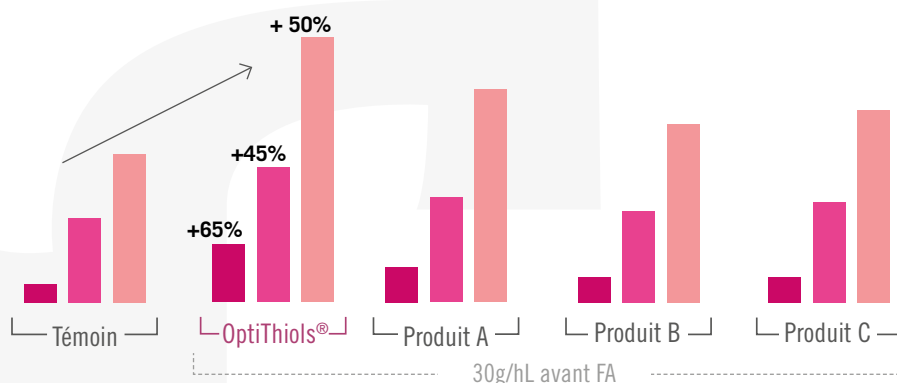


RÉSULTATS D'ESSAI

1. INTENSITÉ AROMATIQUE THIOLS [THIOLS]/[SEUIL DE PERCEPTION]

Sauvignon blanc, 2015 • Utilisation à 30 g/hL sur moût débourbé au cours de la stabulation à froid (avant la fermentation).

◆ 4MSP (Buis) ◆ 3SH (Agrumes) ◆ A3SH (Fruits exotiques)





SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- **Aspect et couleur** : Poudre beige
- **Solubilité** : < 40 %

MICROBIOLOGIQUES

- **Levures revivifiables** : $\leq 10^2$ UFC/g
- **Moisissures** : $\leq 10^3$ UFC/g
- **Bactéries lactiques** : $\leq 10^3$ UFC/g
- **Bactéries acétiques** : $\leq 10^3$ UFC/g
- **Salmonelles** : Absence/25g
- **Escherichia coli** : Absence/1g
- **Staphylocoques** : Absence/1g
- **Coliformes** : < 10^2 UFC/g

COMPOSITION

- **Azote total en N** : < 10 %
- **Azote ammoniacal en N** : < 0,5 %
- **Azote organique en N** : < 9,5 %
- **Acides aminés en N** : < 1,9 %
- **Humidité** : < 7 %

LIMITES

- **Plomb** : < 2 mg/kg
- **Mercur**e : < 1 mg/kg
- **Arsenic** : < 3 mg/kg
- **Cadmium** : < 1 mg/kg



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- ◆ Sachets de 1 kg (cartons de 10 kg) et sachets de 5 kg (cartons de 10 kg).
- ◆ Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

GN/18-02-2021. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

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