NUTRIENTI

OptiThiols®

OptiThiols® è un preparato di lieviti inattivi naturalmente ricchi in composti riduttori. OptiThiols® ottimizza il potenziale aromatico tiolico dei vini bianchi e rosati.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **Formulazione:** Lieviti inattivi (*Saccharomyces cerevisiæ*) naturalmente ricchi in composti riduttori (Cisteina, Gly-Cisteina, Glutamil-Cisteina, N_acetilcisteina, Omo-Cisteina, e glutatione).
- **Interesse enologico:** Optithiols® è un formulato a base di lieviti inattivati ricchi in **composti riducenti** che permette di **ritardare i fenomeni d'ossidazione** e di **stimolare la rivelazione aromatica dei tioli.**

  Optithiols® arricchisce il mosto in particolare in precursori di GSH, utilizzati dal lievito durante la fermentazione alcolica per sintetizzare ed accumulare del GSH. Quest'ultimo sarà in seguito rilasciato durante l'autolisi e l'affinamento su fecce fini per garantire una **precoce protezione degli aromi tioli formatisi.**

  Questo doppio effetto antiossidante e di rivelazione aromatica conduce all'ottimizzazione e la protezione del potenziale aromatico, **aumentando** significativamente le quantità di **tioli** (4MSP, 3SH, A3SH) determinati a fine di fermentazione alcolica.

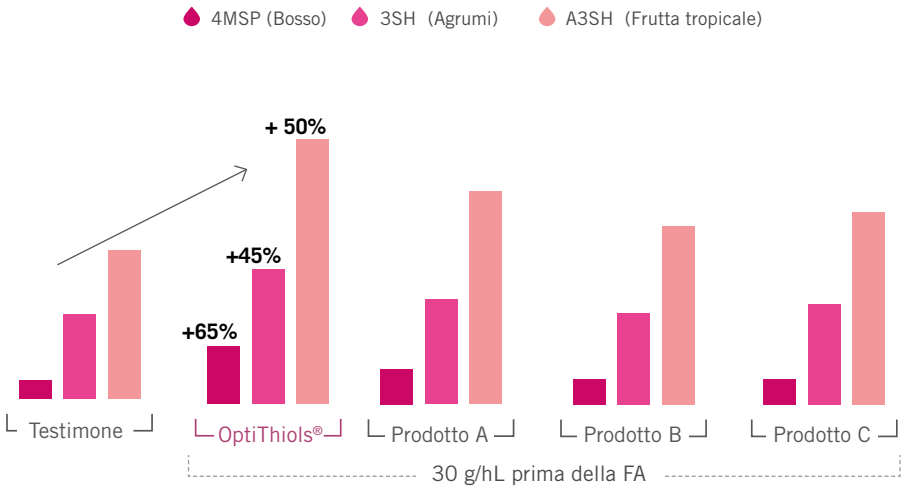
ISTRUZIONI PER L'USO

- Sciogliere il prodotto in dieci volte il suo peso d'acqua e incorporare direttamente nella vasca tramite un rimontaggio d'omogeneizzazione al riparo dell'ossigeno. Per un ottimale efficacia di OptiThiols® è indispensabile la buona gestione della nutrizione azottata dei lieviti.
- **Dosi:** 10 a 30 g/hL prima o durante il primo terzo della fermentazione alcolica (su mosti chiarificati e privi di polifenoli ossidabili). A seconda della potenzialità dei vitigni, obiettivi prodotto e data di commercializzazione del vino.

RISULTATI DI PROVE

1. INTENSITÀ AROMATICA TIOLICA [TIOLI]/[SOGLIA DI PERCEZIONE]

Sauvignon blanc, 2015 - Utilizzare 30 g/hL su mosto chiarificato a freddo (prima della fermentazione).



SPECIFICHE

FISICHE

- **Aspetto e colore:** Polvere bianca
- **Solubilità:** < 40 %

MICROBIOLOGICHE

- **Lieviti rivivificabili**: ≤ 10^2 UFC/g
- **Muffa:** ≤ 10^3 UFC/g
- **Batteri lattici**: ≤ 10^3 UFC/g
- **Batteri acetici:** ≤ 10^3 UFC/g
- **Salmonelle**: Assenza/25g
- ***Escherichia coli***: Assenza/1g
- **Stafilococchi:** Assenza/1g
- **Coliformi**: < 10^2 UFC/g

COMPOSIZIONE

- **Azoto totale in N**: < 10 %
- **Azoto ammoniacale in N:** < 0,5 %
- **Azoto organico in N**: < 9,5 %
- **Aminoacidi in N:** < 1,9 %
- **Umidità**: < 7 %

LIMITI

- **Piombo**: < 2 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Arsenico:** < 3 mg/kg
- **Cadmio**: <1 mg/kg

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Confezioni da 1 kg (cartone da 10 kg) e sacchi da 5 kg (cartone da 10 kg).
- Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e inodore. Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

GN/02-09-2021. Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottomesse al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche).

LAMOTHE-ABIET

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