



OPTIMISATION AROMATIQUE

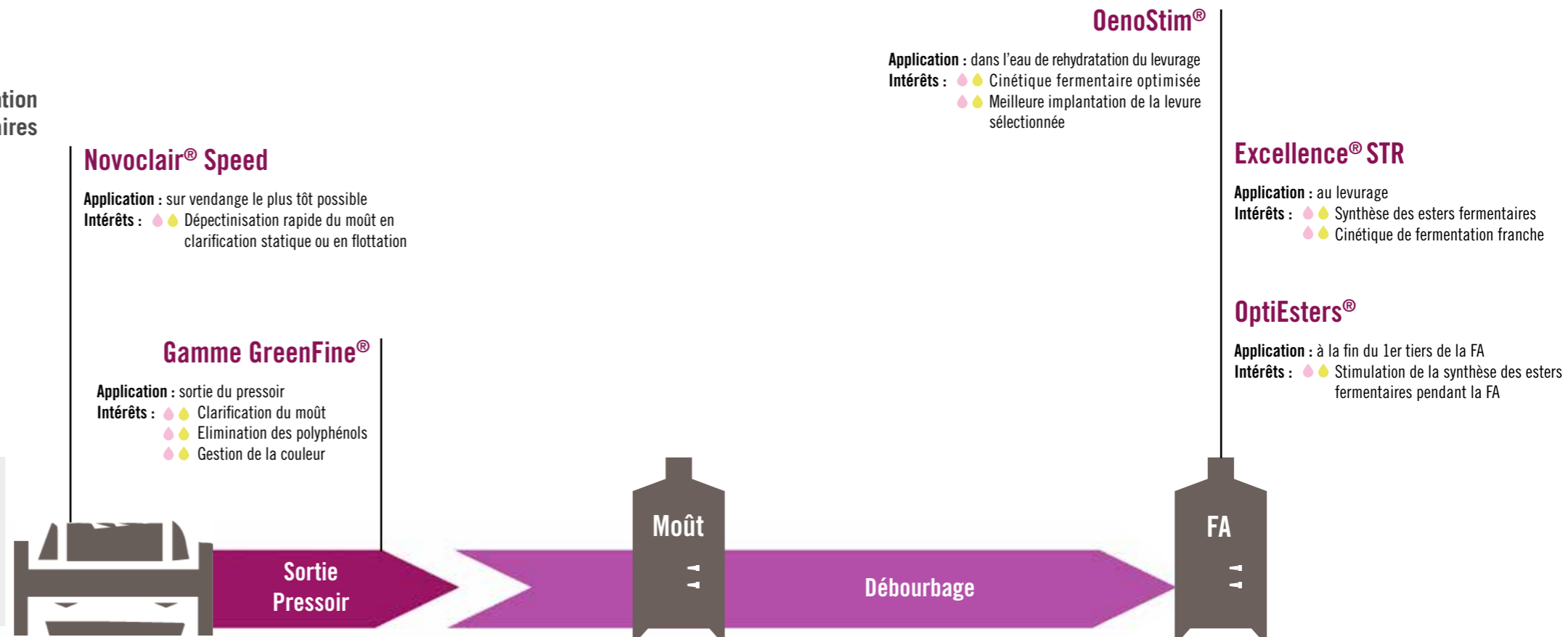
Lamothe-Abiet met à disposition son expertise sur l'optimisation aromatique des thiols et des esters fermentaires. Les itinéraires présentés ont fait leurs preuves à travers le monde.

Esters fermentaires

Turbidité optimale = 50 – 100 NTU
Température optimale de FA = 14-16°C

À SAVOIR

- La production des esters fermentaires dépend directement de la souche de levure utilisée. Certaines activités enzymatiques intrinsèques à la levure sont indispensables pour une meilleure révélation des esters d'acétate et des esters éthyliques d'acide gras. C'est le cas de l'Excellence STR qui fût sélectionnée à cet effet.



Thiols volatils

Turbidité optimale = 150 – 200 NTU
Température optimale de FA = 18°C

