

NUTRIENTI

OptiEsters®



Applicato durante il 1° terzo della fermentazione alcolica, OptiEsters® permette di aumentare la concentrazione di esteri aromatici nei vini bianchi, rosati e rossi termovinificati.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione:** Lieviti inattivi naturalmente ricchi in amminoacidi e ergosterolo.
- ◆ **Interesse enologico:** Grazie al suo specifico formulato, OptiEsters® garantisce una disponibilità in **precursori** di acetati di alcol superiori e in **esteri** etilici di acidi grassi. Questi composti permetteranno di ottimizzare la **rivelazione di esteri fermentativi** per ottenere dei vini dalle note fruttate e floreali.

La presenza di ergosteroli **rafforza la membrana dei lieviti** per aumentarne la resistenza in condizioni sfavorevoli. **Limita lo stress** durante la fermentazione, quindi, **diminuiscono i difetti organolettici** e **migliora la nettezza aromatica**.



ISTRUZIONI PER L'USO

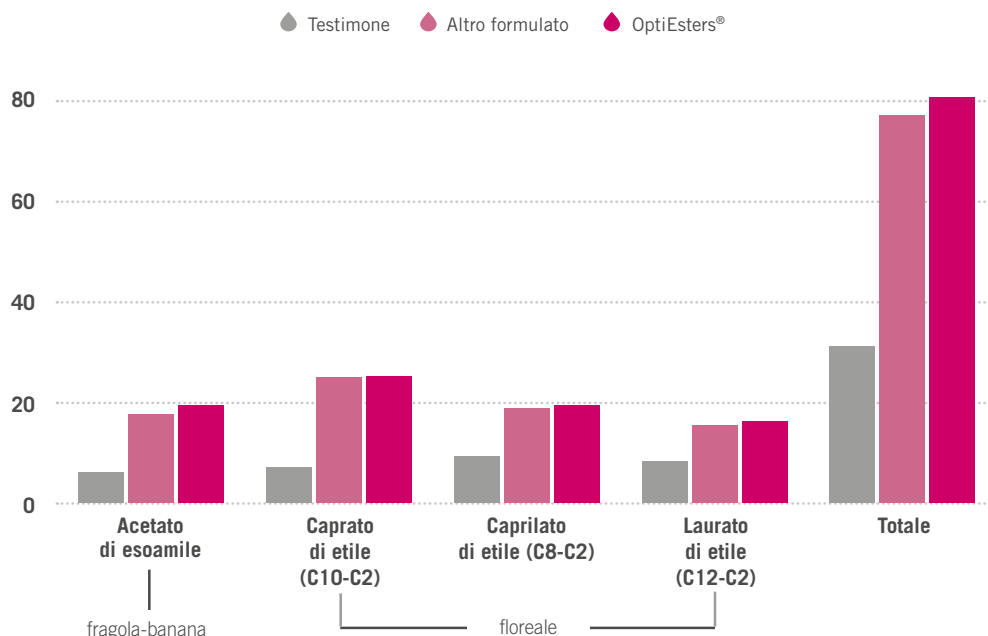
- ◆ Scogliere il prodotto in 10 volte il suo peso di acqua e incorporare direttamente nella vasca durante un rimontaggio di omogenizzazione, al riparo dall'ossigeno. Si consiglia di aggiungere all'inizio della FA (a densità -30 punti).
Condizioni di FA: T°C da 14 a 16°C - Torbidità da 30 a 80 NTU - Anaerobiosi.
- ◆ L'utilizzo dei nostri lieviti Excellence® STR o L.A. Arom è raccomandato per una maggiore rivelazione aromatica degli esteri.
- ◆ **Dosi:** 30 g/hL.



RISULTATI DI PROVE

1. VALORIZZAZIONE DEL POTENZIALE ESTERICO, ESPRESSO COME [ESTERI]/[SOGLIA DI PERCEZIONE]

Ugni Blanc - Charentes – 2016 OptiEsters e un altro formulato aggiunti a 30 g/hl, all'inizio della FA.





SPECIFICHE

FISICHE

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

MICROBIOLOGICHE

- **Lieviti rivivificabili:** $\leq 10^2$ 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 %
- **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 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/01-09-2021. 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