

Levaduras inactivadas
(*Saccharomyces cerevisiae*)
naturalmente ricas en
compuestos reductores



PARA USO ENOLÓGICO



La OptiThiols®

OptiThiols® es una preparación de levaduras inactivadas naturalmente ricas en compuestos reductores (Cisteína, Gly-Cis, Glu-Cis, NAC, Homo-Cisteína y Glutati6n). En aplicaci6n precoz, despu6s del desfangado, antes o en el curso del 1er tercio de la fermentaci6n alcoh6lica, OptiThiols® optimiza el potencial arom6tico ti6lico de los vinos blancos y rosados.



INTERÉS ENOLÓGICO

Rico en compuestos reductores, OptiThiols permite:

- ◆ Limitar el pardeamiento de los mostos y vinos por su papel anti-oxidante.
- ◆ Enriquecer el mosto en precursores de GSH utilizados por la levadura durante la FA para sintetizar y acumular GSH que ser6 luego cedido durante la aut6lisis y la crianza sobre l6as para asegurar la protecci6n precoz de los aromas ti6licos formados.
- ◆ **Aumentar de manera significativa las cantidades de tioles (4MSP, 3SH, A3SH) obtenidos al fin de la fermentaci6n alcoh6lica.**



Aumentando significativamente el potencial en aromas ti6licos y el estado reductor, OptiThiols® permite la producci6n de vinos blancos y rosados con aromas m6s intensos y m6s estables en el tiempo.

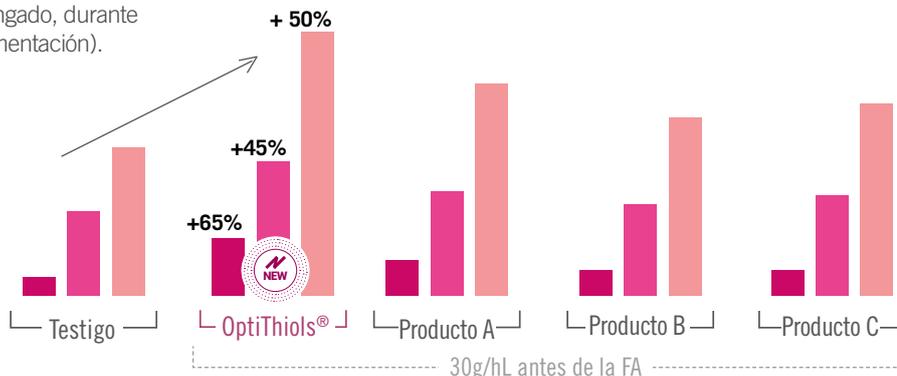
RESULTADOS DE ENSAYOS



- ◆ **Caract6ristiques de l'essai :** Sauvignon blanc, 2015, utilizaci6n a 30g/hL sobre mosto desfangado, durante la estabulaci6n en fr6o (antes de la fermentaci6n).

LEYENDA

- ◆ 4MSP (Boj)
- ◆ 3SH (C6tricos)
- ◆ A3SH (Frutas ex6ticas)



UTILIZACIÓN

Para una eficacia 6ptima de OptiThiols®, es indispensable una buena gesti6n de la nutrici6n 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 seg6n el potencial ti6lico de la variedad, el objetivo a alcanzar y la fecha de salida al mercado.

Preparaci6n y conservaci6n:

Referirse a las indicaciones que figuran en la ficha t6cnica o en el envase.



ACONDICIONAMIENTO

- ◆ Paquete de 1kg, caja de 10kg.



LAMOTHE - ABIET

Avenue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE
T6l : +33 (0)5 57 77 92 92

www.lamoth-abiet.com