



Solutions for wine making

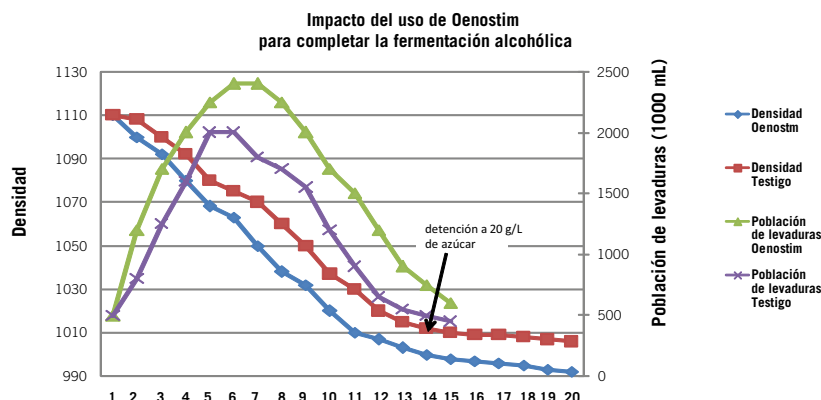
Oenostim

Levaduras inertizadas, cortezas de levaduras.

Activador de segunda generación, Oenostim refuerza la actividad de las levaduras y limita los riesgos fermentativos. Asociando factores de crecimiento y factores de supervivencia. La adición de Oenostim permite una expresión óptima de las cualidades de la uva.

INTERÉS ENOLÓGICO

- > Oenostim es naturalmente rico en nutrientes y elementos de supervivencia (oligoelementos, sales minerales, esteroides, lípidos...) indispensables para el buen desarrollo de las levaduras.
- > Utilizado desde la fase de reactivación, Oenostim permite aumentar el número de células viables y retrasar la fase de declive, contribuyendo así a evitar los riesgos fermentativos debidos a las carencias de los mostos o a condiciones tecnológicas específicas (grado alcohólico $\geq 13\%$, turbidez ≤ 50 NTU, fermentación a baja temperatura, trabajo de anaerobiosis).



- > Al liberar los nutrientes en la fase de reactivación, Oenostim permite a las levaduras expresar todo el potencial aromático del terroir y limitar la formación de acidez volátil y de compuestos azufrados.

DOSIS DE EMPLEO

- > 30 g/hL durante la etapa de reactivación de las levaduras.

MODO DE EMPLEO

- > Ejemplo para 1 kg de levaduras (a 20 g/hL): incorporar 1,5 kg de Oenostim (a 30 g/hL) en 20 litros de agua a una temperatura de 37°C y homogeneizar.
- > Introducir las levaduras secas activas y dejarlas rehidratarse de 15 a 20 minutos.
- > Agregar 2-3 veces el volumen de mosto de la cuba que se quiere sembrar para evitar un choque térmico.
- > Después de 10 minutos, verter todo en la cuba de fermentación y homogeneizar con un remontado.

ACONDICIONAMIENTO

- > Bolsa de 1kg y de 5kg.

CONSERVACIÓN

- > Conservar en su embalaje original herméticamente cerrado, en un lugar fresco.
- > Utilizar rápidamente un paquete abierto.

LAMOTHE - ABIET

rue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX
FRANCE

AD 02/03/2013

www.lamothe-abiet.com

