

FICHA TÉCNICA :

OPTITHIOLS®

FORMULACIÓN

Levaduras inactivadas (*Saccharomyces cerevisiae*) naturalmente ricas en compuestos reductores (Cisteína, Gly-Cys, Glu-Cys, N-acetilcisteína, homocisteína y glutatión).

CAMPO DE APLICACIÓN

Aumento del potencial aromático tiol de los vinos blancos y rosados. Para agregar tras el desfangado, antes o en el curso del 1er tercio de la fermentación alcohólica.

DOSIS RECOMENDADOS

Según el potencial tiol de la variedad de uva, del objetivo producto y de la fecha de comercialización: 10 a 30 g/hL.

MODO DE EMPLEO

Disolver el producto en 10 veces su peso en agua e incorporar directamente en el depósito con un remontado de homogeneización al abrigo del oxígeno.

ESPECIFICACIONES

FISICAS	
Aspecto y color	Polvo beige
Solubilidad	<40%
MICROBIOLÓGICAS	
Levaduras revivificables	≤10 ² UFC/g
Mohos	<10 ³ UFC/g
Bacterias lácticas	<10 ³ UFC/g
Bacterias acéticas	<10 ³ UFC/g
Salmonella	Ausencia/25g
Escherichia coli	Ausencia/1g
Estafilococcus	Ausencia/1g
Coliformes	<10 ² UFC/g

COMPOSICION	
Nitrógeno total en N	<10%
Nitrógeno amoniacal en N	<0,5%
Nitrógeno orgánico en N	<10%
Aminoácidos en N	<1.9%
Humidez	<7%
LIMITES	
Plomo	<2mg/kg
Mercurio	<1mg/kg
Arsénico	<3mg/kg
Cadmio	<1mg/kg

CONSERVACIÓN

Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores.

Respetar la DLUO (Fecha límite de utilización óptima) marcada en el envase. Utilizar rápidamente una vez abierto.

ACONDICIONAMIENTO

Bolsa de 1 kg y 5 kg (cartón de 10 kg).



AM/18-04-2019

Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°606/2009 (y sus modificaciones).



LAMOTHE - ABIET

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

www.lamothe-abiet.com