



La
Oenostim®



Oenostim® est un nutriment à base de levures inactivées, riches en facteurs de croissance (vitamines, éléments minéraux) et facteurs de survie (stérols, acides gras insaturés). Ajouté lors de la phase de réhydratation, ces éléments sont directement assimilés par les levures et améliorent leur métabolisme global et leur résistance aux conditions hostiles du vin.



INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

◆ Les stérols et acides gras insaturés jouent un rôle important dans le maintien de l'intégrité structurale et fonctionnelle de la membrane cellulaire. En certaines conditions œnologiques (anaérobie, faibles turbidités), les levures sont souvent carencées en ces éléments ce qui les rend plus sensibles aux conditions difficiles du milieu (pression osmotique, TAV élevé, températures extrêmes, composés inhibiteurs, etc.).

En état de stress, les levures produisent plus de composés indésirables (acidité volatile, composés soufrés volatils nauséabonds, acides gras à moyenne chaîne inhibiteurs des bactéries lactiques) et moins de composés d'intérêt (arômes notamment). En outre, le risque d'une fermentation languissante et/ou d'arrêt de fermentation est accru. En pareille situation, le milieu présente un vide microbiologique qui favorise le développement des germes d'altérations tels que *Brettanomyces*.

L'utilisation d'**Oenostim®** réduit le risque de contamination en assurant une fin de fermentation franche et rapide et en favorisant la croissance des bactéries lactiques.

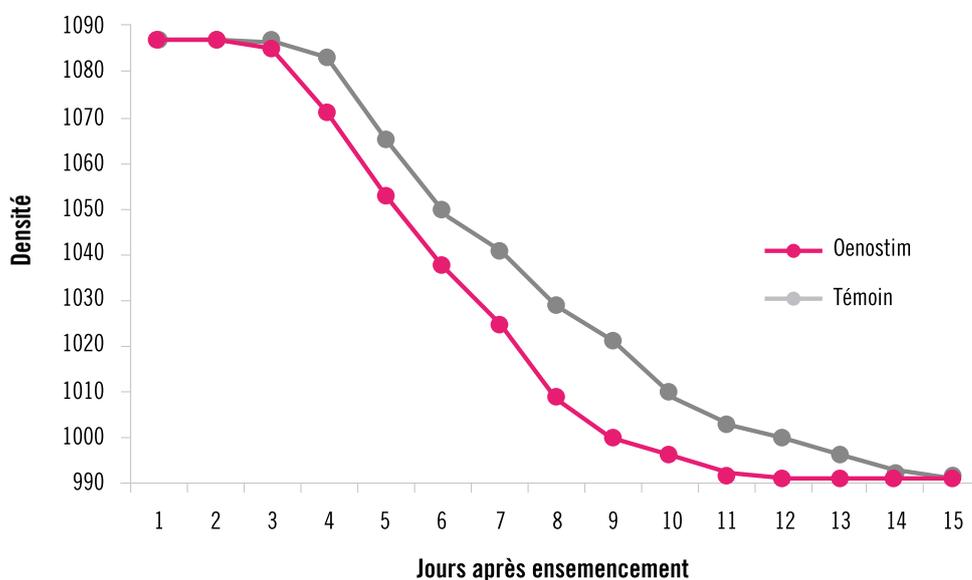


Les **stérols et acides gras insaturés** jouent un rôle important dans le maintien de l'**intégrité structurale** et fonctionnelle de la membrane cellulaire.

RÉSULTATS D'ESSAIS



◆ Le triple effet Oenostim® :



1. Optimisation de la cinétique fermentaire :

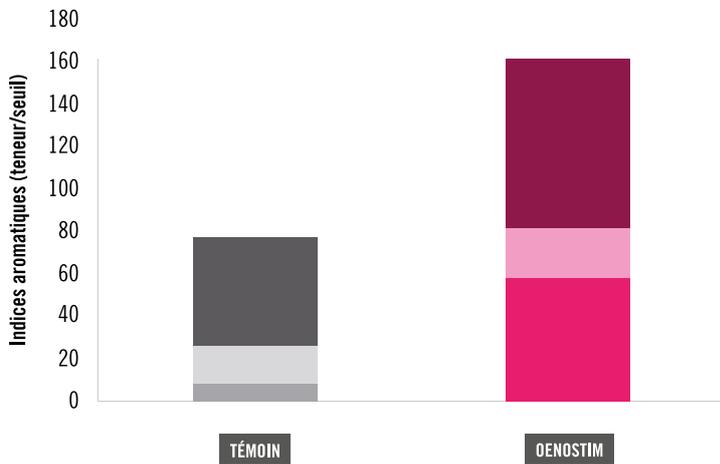
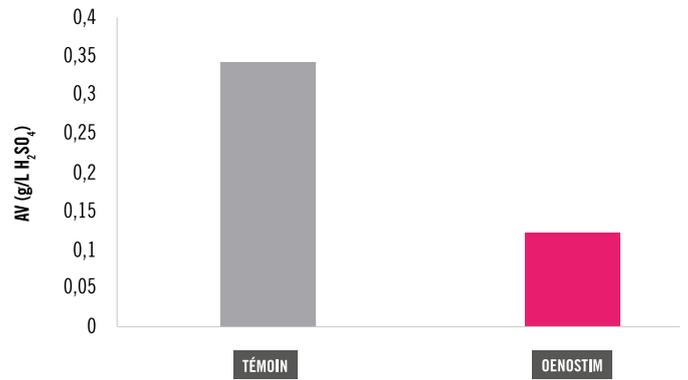
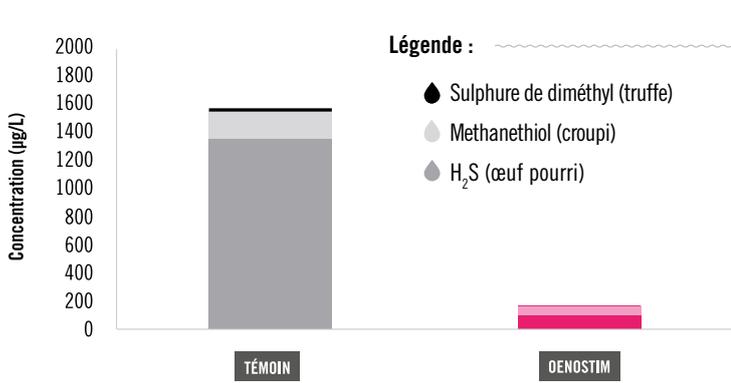
- implantation assurée
- FA régulière et complète

◆ Caractéristiques de l'essai :

Sauvignon Blanc, 2006; TAV 13,4%;
AT 4,9 g/L (H₂SO₄); pH 3,42

2. Des vins plus nets :

- Production moindre de composés indésirables (AV, H₂S, ...)
- Diminue le risque d'altération par *Brettanomyces*



3. Des vins plus aromatiques :

- Métabolisme levurien optimisé

Légende :

- A3MH (fruit de la passion)
- 3MH (pamplemousse)
- 4MMP (buis)



UTILISATION

Préparation et conservation :

Ajouter lors de la phase de réhydratation des levures sélectionnées.
Se référer aux indications figurant sur l'emballage ou la [fiche technique](#).

Dose d'emploi : 30 g/hL



CONDITIONNEMENT

Sachet de 1kg ou de 5kg (carton de 10kg).



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

www.lamothe-abiet.com