



OptiEsters®

En application précoce, au cours du 1^{er} tiers de la fermentation alcoolique, OptiEsters® optimise le potentiel ester des vins blancs, rosés et rouges thermovinifiés.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Levures inactivées naturellement riches en acides aminés et en ergostérols.
- ◆ **Intérêt oenologique** : Grâce à sa formulation spécifique, OptiEsters® assure une disponibilité des **précurseurs** d'acétates d'alcools supérieurs et d'**esters** éthyliques d'acides gras. Ces composés vont permettre d'optimiser la **révélation d'esters fermentaires** afin d'obtenir des vins fruités et floraux.

La présence d'ergostérols **renforce la membrane des levures** pour augmenter la résistance aux conditions défavorables. Cela a pour effet de **limiter le stress** durant la fermentation et par conséquent, de **diminuer les défauts organoleptiques** et **améliorer la netteté aromatique**.



MODE D'EMPLOI

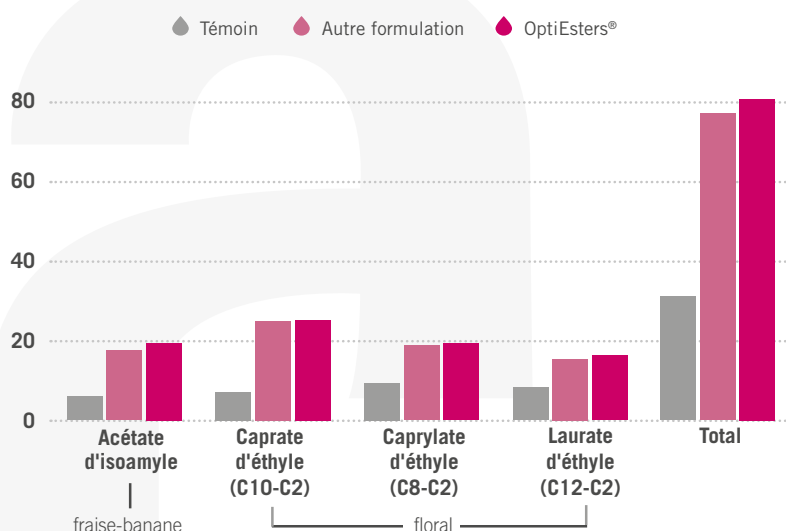
- ◆ Dissoudre le produit dans dix fois son poids d'eau et incorporer directement à la cuve par un remontage d'homogénéisation à l'abri de l'oxygène. Il est conseillé d'ajouter en début de FA (à densité -30 points). Conditions de FA : T°C de 14 à 16°C – Turbidité 30 à 80 NTU – Anaérobiose.
- ◆ L'utilisation de nos levures Excellence® STR ou LA Arom est recommandée pour une révélation aromatique des esters plus importante.
- ◆ **Dose d'emploi** : 30 g/hL.



RÉSULTATS D'ESSAI

1. VALORISATION DU POTENTIEL ESTERS, EXPRIMÉ EN [ESTERS]/[SEUIL DE PERCEPTION]

Ugni Blanc, Charentes, 2016 • Utilisation à 30 g/hL sur moût en fermentation au cours du 1^{er} tiers de la FA





SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- Aspect et couleur : Poudre beige
- Solubilité : < 40 %

MIROBIOLOGIQUES

- Levures revivifiables : $\leq 10^2$ UFC/g
- Moisissures : < 10^3 UFC/g
- Bactéries lactiques : < 10^3 UFC/g
- Bactéries acétiques : < 10^3 UFC/g
- Salmonelles : Absence/25g
- *Escherichia coli* : Absence/1g
- Staphylocoques : Absence/1g
- Coliformes : < 10^2 UFC/g

COMPOSITION

- Azote total en N : < 10 %
- Azote ammoniacal en N : < 0,5 %
- Acides aminés en N : < 1,9%
- Humidité : < 7 %

LIMITES

- Plomb : < 2 mg/kg
- Mercure : < 1 mg/kg
- Arsenic : < 3 mg/kg
- Cadmium : < 1 mg/kg



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- ◆ Sachets de 1 kg (cartons de 10 kg) et sachets de 5 kg (cartons de 10 kg).
- ◆ Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

GN/18-02-2021. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM