

Levures inactivées
(*Saccharomyces cerevisiae*)
naturellement riches en
composés réducteurs



POUR USAGE ŒNOLOGIQUE



La OptiThiols®

OptiThiols® est une préparation de levures inactivées naturellement riches en composés réducteurs (Cystéine, Gly-Cys, Glu-Cys, NAC, Homo-Cystéine et Glutathion). En application précoce, après débouillage, avant ou au cours du 1^{er} tiers de la fermentation alcoolique, OptiThiols® optimise le potentiel aromatique thiol des vins blancs et rosés.



INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

Riche en composés réducteurs, OptiThiols® permet :

- ◆ De limiter le brunissement des moûts et des vins par son rôle anti-oxydant.
- ◆ D'enrichir le moût en précurseurs de GSH utilisés par la levure durant la FA pour synthétiser et accumuler du GSH qui sera ensuite relargué lors de l'autolyse et de l'élevage sur lies pour assurer la protection précoce des arômes thiols formés.
- ◆ **D'augmenter de manière significative les quantités de thiols (4MSP, 3SH, A3SH) dosés en fin de fermentation alcoolique.**



En augmentant significativement le potentiel en arômes thiol et l'état réducteur, OptiThiols® permet la production de vins blancs et rosés aux arômes plus intenses et plus stables dans le temps.

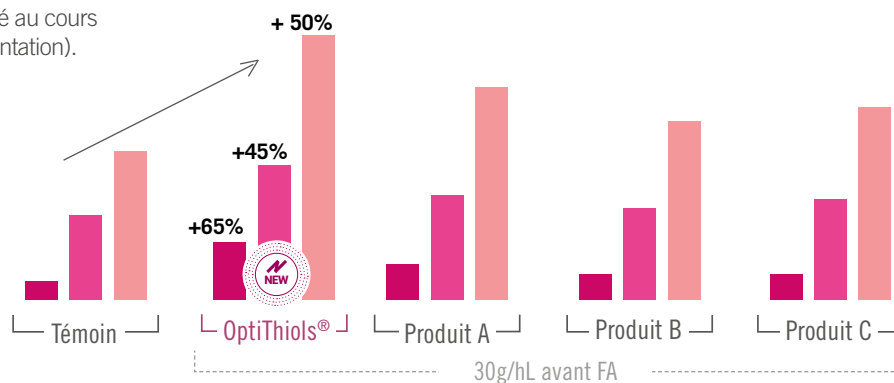
RÉSULTATS D'ESSAIS



- ◆ **Caractéristiques de l'essai :** Sauvignon blanc, 2015
Utilisation à 30 g/hL sur moût débouillé au cours de la stabulation à froid (avant la fermentation).

LÉGENDE

- ◆ 4MSP (Buis)
- ◆ 3SH (Agrumes)
- ◆ A3SH (Fruits exotiques)



UTILISATION

Pour une efficacité optimale d'OptiThiols®, une bonne gestion de la nutrition azotée des levures est indispensable.

Dose d'emploi :

10 à 30 g/hL avant FA ou lors du 1^{er} tiers de la FA (sur moût débouillé et dépourvu de polyphénols oxydables), dosage à réguler selon le potentiel thiol des cépages, objectifs produit et date de mise-en-marché.

Préparation et conservation :

Se référer aux indications figurant sur la fiche technique ou le packaging.



CONDITIONNEMENT

- ◆ Sachet de 1 kg, carton de 10 kg.

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

www.lamoth-abiet.com