

Drojii inactivate
(*Saccharomyces cerevisiae*)
bogate natural în compusi
reducatori



PENTRU UZ OENOLOGIC



La OptiThiols®

OptiThiols® este un preparat de drojdii inactivate, bogate natural în compusi reducatori (Cisteina, Gly-Cys, Glu-Cys, NAC, Homo-Cisteina si Glutation). La aplicarea precoce, dupa deburbare, înainte sau în cursul primei treimi din fermentatia alcoolica, OptiThiols® optimizraza potentialul aromatic al vinurilor albe si roze.



INTERES OENOLOGIC

Bogat în compusi reducatori, OptiThiols® permite :

- ◆ Limitarea brunificarii musturilor si vinurilor prin rolul sau antioxidant.
- ◆ În bogateste mustul în precursori de GSH utilizati de catre drojdii în timpul FA pentru sintetizarea si acumularea de GSH care vor fi eliberati în timpul autolizei si maturarii pe drojdii pentru asigurarea protectiei precoce a aromelor tiolice formate.
- ◆ **Cresterea semnificativa a cantitatii de tioli (4MSP, 3SH, A3SH) la finalul fermentatiei alcoolice.**



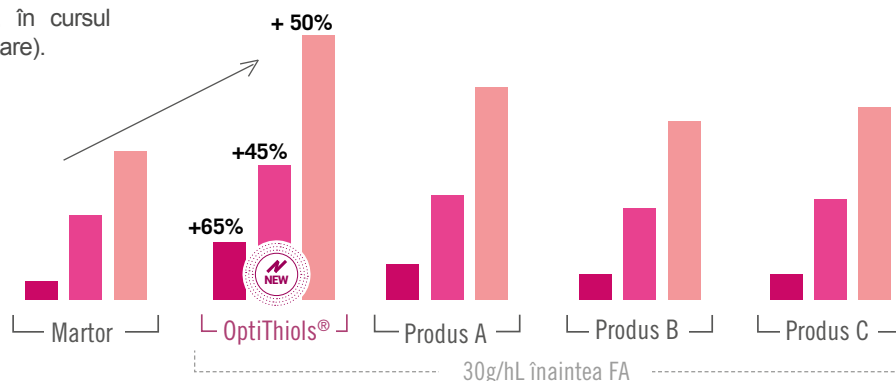
Prin majorarea semnificativa a potentialului in arome tiolice si a capacitatii reductoare, OptiThiols® permite producerea de vinuri albe si roze cu arome mai intense si mai stabile în timp.

REZULTATELE TESTELOR



- ◆ **Caracteristicile testelor:** Sauvignon blanc, 2015
Doza 30 g/hL pe must deburba, în cursul stabulației la rece (înainte de fermentare).

- LEGENDA
- ◆ 4MSP (Buxus)
 - ◆ 3SH (Citrice)
 - ◆ A3SH (Fructe exotice)



UTILIZARE

Pentru eficacitate optima a OptiThiols®, este indispensabila o buna gestiune a nutritiei în azot a drojdiilor.

Doza de utilizare:

10-30 g/hL înainte FA sau în timpul primei treimi a FA (pe must deburba si lipsit de polifenoli oxidabili), doza de reglare a potentialul tiolic al strugurilor, functie de produsul dorit si de data de punere in vanzare.

Preparare si conservare:

Vedeti indicatiile din fisa tehnica si de pe ambalaj.



AMBALARE

- ◆ Pachet de 1 kg, carton de 10 kg.



LAMOTHE - ABIET

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