

FICHE TECHNIQUE : OPTITHIOLS

FORMULATION

Levures inactivées (*Saccharomyces cerevisiae*) naturellement riches en composés réducteurs (Cystéine, Gly-Cys, Glu-Cys, N-acéthylcystéine, Homo-Cystéine et glutathion).

DOMAINE D'APPLICATION

Augmentation du potentiel aromatique thiol des vins blancs et rosés. Pour ajout après débourbage, avant ou au cours du 1^{er} tiers de la fermentation alcoolique.

DOSAGES RECOMMANDES

Selon le potentiel thiol des cépages, objectifs produit et date de mise-en-marché : 10 à 30 g/hL.

MODE D'EMPLOI

Dissoudre le produit dans dix fois son poids en eau et incorporer directement à la cuve par un remontage d'homogénéisation à l'abri de l'oxygène.

SPÉCIFICATIONS PHYSICO CHIMIQUES

PHYSIQUES	
Aspect & couleur	Poudre beige
Solubilité	<40%
MICROBIOLOGIQUES	
Levures revivifiables	≤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%
Azote organique en N	<10%
Acides aminés en N	<1.9%
Humidité	<7%
LIMITES	
Plomb	<2mg/kg
Mercure	<1mg/kg
Arsenic	<3mg/kg
Cadmium	<1mg/kg

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un endroit frais, sec et sans odeur.
Utiliser très rapidement après ouverture.
Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1 kg (carton de 10 kg).



LC/20/07/2016

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°606/2009 (et ses modifications).



LAMOTHE - ABIET

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