

FICHA TÉCNICA

OPTIESTERS®

FORMULACIÓN

Levaduras inactivadas naturalmente ricas en aminoácidos y en ergosteroles.

CAMPO DE APLICACIÓN

Aumento de la concentración de los ésteres aromáticos de los vinos blancos, rosados y tintos.
Adición desde el 1er tercio de la fermentación alcohólica.

DOSIS

30 g/hL.

MODO DE EMPLEO

Disolver el producto en 10 veces su peso en agua e incorporar directamente en el depósito con un remontado de homogeneización al abrigo del oxígeno. El uso de nuestras levaduras **EXCELLENCE® STR** o **LA AROM** es preconizado para una revelación aromática más importante de los ésteres.

ESPECIFICACIONES

FÍSICAS	
Aspecto y color	Polvo beige
Solubilidad	<40%
MICROBIOLÓGICAS	
Levaduras revivificables	≤10 ² UFC/g
Mohos	<10 ³ UFC/g
Bacterias lácticas	<10 ³ UFC/g
Bacterias acéticas	<10 ³ UFC/g
Salmonella	Ausencia/25g
<i>Escherichia coli</i>	Ausencia/1g
Estafilococcus	Ausencia/1g
Coliformes	<10 ² UFC/g

COMPOSICIÓN	
Nitrógeno total en N	<10%
Nitrógeno amoniacal en N	<0,5%
Nitrógeno orgánico en N	<1.9%
Humedad	<7%
Plomo	<2 mg/kg
Mercurio	<1 mg/kg
Arsénico	<3 mg/kg
Cadmio	<1 mg/kg

CONSERVACIÓN

Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores.
Utilizar rápidamente una vez abierto. Respetar la DLUO (Fecha límite de utilización óptima) marcada en el envase.

ACONDICIONAMIENTO

Bolsa de 1 kg y 5 kg (cartón de 10kg).



AM/18-04-2019

Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°606/2009 (y sus modificaciones).



LAMOTHE - ABIET

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