

Levaduras inactivadas
(*Saccharomyces cerevisiae*)
naturalmente ricas en
aminoácidos y ergosteroles



PARA USO ENOLÓGICO



La OptiEsters®

OPTIESTERS es una preparación de levaduras inactivadas naturalmente ricas en aminoácidos y ergosterol. En aplicación precoz, durante el 1er tercio de la fermentación alcohólica, Optiesters optimiza el potencial ester de los vinos blancos, rosados y tintos termovinificados.



INTERÉS ENOLÓGICO

- ◆ Estimular la producción de precursores de acetatos de alcoholes superiores y así optimizar la revelación de ésteres fermentativos en vuestros vinos.
- ◆ Reforzar la membrana de las levaduras para aumentar su resistencia en condiciones difíciles. Tiene un efecto de limitar el estrés durante la fermentación y en consecuencia de disminuir los defectos organolépticos.



CONSEJOS DE APLICACIÓN

- ◆ Adicionar al principio de FA (a densidad -30 puntos)
- ◆ Escoger una cepa con alto rendimiento en ésteres : Excellence® STR o LA Arom
- ◆ Dosis: 30 g/hL.
- ◆ Condiciones de FA : T°C de 14 a 16°C – Turbidez 30 a 80 NTU – Anaerobiosis.

RESULTADOS DE LAS PRUEBAS

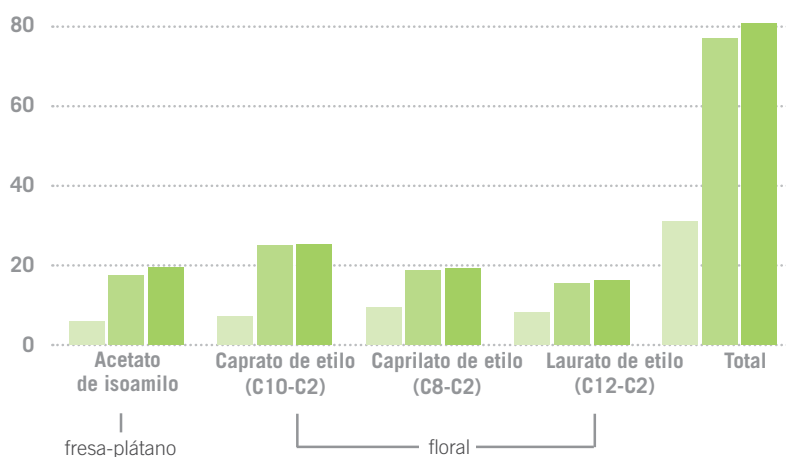


◆ Condiciones del ensayo:

Ugni Blanc - Charentes – 2016
Uso a 30g/hL sobre mosto en fermentación durante el 1er tercio de la FA

LEYENDA

- ◆ Testigo
- ◆ Otra formulación
- ◆ OptiEsters®



UTILIZACIÓN

- ◆ **Dosis de empleo:**
10 a 30 g/hL durante el 1er tercio de la FA
- ◆ **Preparación y conservación:**
Referirse a las indicaciones que figuran en la ficha técnica o en el envase.



ACONDICIONAMIENTO:

- ◆ Paquete de 1kg, caja de 10kg.



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

www.lamoth-abiet.com