



OptiThiols®

OptiThiols® es una preparación de levaduras inactivadas naturalmente ricas en compuestos reductores. OptiThiols® optimiza el potencial aromático tiólico de los vinos blancos y rosados.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- ◆ **Formulación** : Levaduras inactivadas (*Saccharomyces cerevisiae*) naturalmente ricas en compuestos reductores (Cisteína, Gly-Cys, Glu-Cys, N-acetilcisteína, homocisteína y glutatión).
- ◆ **Interés enológico** : Optithiols® es una formulación basada en levaduras inactivadas ricas en **compuestos reductores** que permiten **retrasar los fenómenos de oxidación** y **estimular la revelación aromática de los tioles**.

OptiThiols® enriquece el mosto en compuestos reductores, utilizados por levadura durante la fermentación alcohólica para sintetizar y acumular GSH. El cual se liberará durante la autólisis y la crianza en lías para asegurar la **protección temprana de los aromas formados por los tioles**.

Este doble efecto antioxidante y de la revelación aromática conduce a la optimización y preservación del potencial aromático, lo que **aumenta** significativamente la cantidad de **tioles** (4MSP, 3SH, A3SH) dosificados al final de la fermentación alcohólica.



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. Para una eficacia óptima de OptiThiols®, es indispensable una buena gestión de la nutrición nitrogenada de las levaduras.
- ◆ **Dosis de empleo**: 30 g/hL antes de la FA o durante el 1er tercio de la FA (sobre mosto desfogado y desprovisto de polifenoles oxidables).

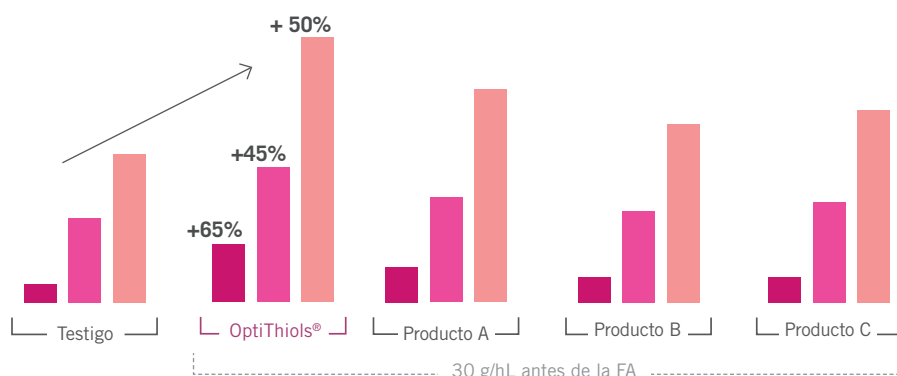


RESULTADOS DE ENSAYOS

1. INTENSIDAD AROMÁTICA TIOLES [TIOLES]/[UMBRAL DE PERCEPCIÓN]

Sauvignon blanc, 2015, utilización a 30g/hL sobre mosto desfogado, durante la estabulación en frío (antes de la fermentación)

◆ 4MSP (Boj) ◆ 3SH (Cítricos) ◆ A3SH (Frutas exóticas)





ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- **Aspecto y color :** Polvo beige
- **Solubilidad:** < 40 %

MICROBIOLÓGICAS

- **Levaduras revivibles:** $\leq 10^2$ UFC/g
- **Mohos:** $\leq 10^3$ UFC/g
- **Bacterias lácticas:** $\leq 10^3$ UFC/g
- **Bacterias acéticas:** $\leq 10^3$ UFC/g
- **Salmonella:** Ausencia/25g
- **Escherichia coli:** Ausencia/1g
- **Staphylocoques:** Ausencia/1g
- **Coliformes:** < 10^2 UFC/g

COMPOSICIÓN

- **Nitrógeno total en N:** < 10 %
- **Nitrógeno amoniacal en N :** < 9,5 %
- **Aminoácidos en N:** < 1,9 %
- **Humedad:** < 7 %

LÍMITES

- **Plomo:** < 2 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Arsénico:** < 3 mg/kg
- **Cadmio:** < 1 mg/kg



ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Bolsas de 1 kg, (cajas de 10 kg) y bolsas de 5 kg (cajas de 10 kg).
- Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores. Respetar la DLUO (Fecha límite de utilización óptima) marcada en el envase. Utilizar rápidamente una vez abierto.

JL/07-04-2025. 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°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM