

Präparat aus inaktivierten Hefen
(*saccharomyces cerevisiae*)
mit einem natürlich hohen Gehalt
an Aminosäuren und Ergosterin.

ZUM ÖENOLOGISCHEN GEBRAUCH



La OptiEsters®



OPTIESTERS ist ein Präparat aus inaktivierten Hefen mit einem natürlich hohen Gehalt an Aminosäuren und Ergosterin. Wird es frühzeitig eingesetzt, während des ersten Drittels der alkoholischen Gärung, optimiert Optiesters das Esterpotenzial von Weiß-, Rosé- und maiseerhitzte Rotweinen.



ÖNOLOGISCHE BEDEUTUNG

- Fördert die Bildung von Acetatvorstufen höherer Alkohole und optimiert so die Entfaltung von Gärestern in Ihrem Wein.
- Verstärkt die Hefemembranen, um ihre Widerstandsfähigkeit unter schwierigen Bedingungen zu erhöhen. Folglich wird der Gärungsstress vermindert und werden in weiterer Folge sensorische Fehler vermieden.



EMPFEHLUNGEN FÜR DIE ANWENDUNG

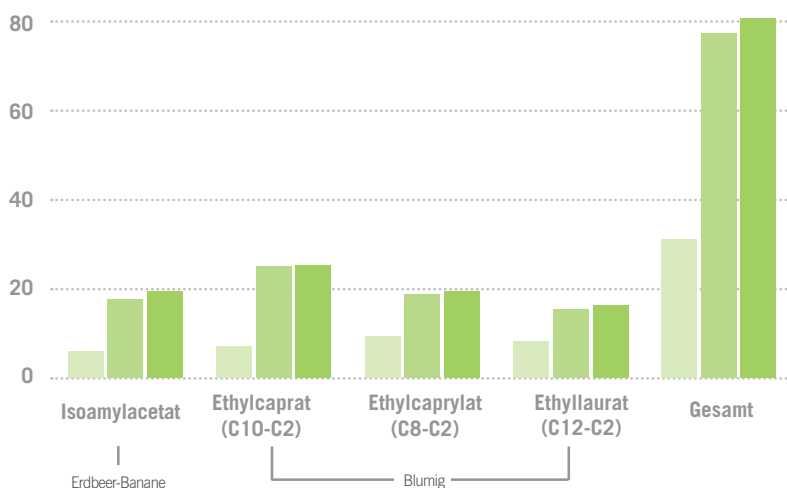
- Zu Gärbeginn zugeben (bei einer Dichte von -30 Punkten)
- Dosage : 30 g/hL.
- Einen Stamm mit starker Esterbildung wählen: Excellence STR oder LA Arom
- Gärbedingungen: T°C zwischen 14 und 16°C – Trübungsgrad 30 bis 80 NTU – Anaerobe Bedingungen.

VERSUCHSERGEBNISSE



- **Testbedingungen :**
 - Ugni Blanc - Charentes - 2016
 - OptiEsters und eine andere Formulierung, die in Höhe von 30g/hL zu Gärbeginn zugegeben wurden.

- LEGENDE**
- Kontrolle
 - Andere Formulierung
 - OptiEsters®



AUFBEWAHRUNG

- **Empfohlene Dosage :**
10 bis 30 g/hL im ersten Drittel der Gärung.
- **Anwendung :**
Mit dem 10-Fachen seines eigenen Gewichts an 30 °C-warmem Wasser verdünnen und dann so schnell wie möglich den Trauben zugeben.

- 1kg Beutel (10-kg-Karton).



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

www.lamoth-abiet.com