



# Aroma T'N'T

Aroma T'N'T est destiné à la révélation et la stabilisation aromatique des vins blancs et rosés.



## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- **Formulation** : Levures inactivées (*Saccharomyces cerevisiae*) naturellement riches en glutathion et ses précurseurs et d'enzymes  $\beta$ -glycosidases.
- **Intérêt œnologique** : Aroma T'N'T présente plusieurs intérêts d'utilisation. Tout d'abord, la présence d'enzymes  **$\beta$ -glycosidases** permet la **révélation d'arômes** depuis leurs précurseurs glycosylés (terpènes, C-13 norisporénoïdes).

L'apport des levures inactivées riches en glutathion assure la **protection** de l'ensemble des arômes du vin contre l'oxydation, en particulier des plus sensibles (type **thiols**). En effet, le **glutathion** (GSH) est un tripeptide soufré naturellement présent dans les cellules qui possède un très fort pouvoir réducteur. Cette capacité lui confère un rôle clef dans la lutte contre l'oxydation.



## MODE D'EMPLOI

- Dissoudre dans 10 fois son poids d'eau ou de vin, ajouter au vin et bien homogénéiser. Le traitement peut être réalisé à partir du 1<sup>er</sup> tiers de la fermentation alcoolique et jusqu'à l'élevage. Il peut être opportun de stopper la réaction enzymatique par addition de 10 g/hL de bentonite (Bentosol Protect) lorsque le profil aromatique souhaité est atteint.
- **Dose d'emploi** : 20 à 40 g/hL.



## SPÉCIFICATIONS

### PHYSIQUES

- **Aspect et couleur** : Poudre beige clair

### LIMITES

- **Plomb** : < 2,5 ppm
- **Mercur**e : < 1 ppm
- **Arsenic** : < 3 ppm
- **Cadmium** : < 1 mg/kg

### COMPOSITION

- **Maltodextrines** : Support de granulation
- **Polygalacturonases (pectinase)** :  $\geq 2\ 600$  AVJP/g
- **$\beta$ -glucosidases** :  $\geq 400$  BDG/g

### MIROBIOLOGIQUES

- **Salmonelles** : Absence/25g
- **Escherichia coli** : Absence/25g
- **Coliformes** : <  $10^2$  UFC/g



## CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Sachets de 1 kg (cartons de 10 kg).
- Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

GN/17-02-2021. 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°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

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