



Gracias a la colaboración entre Lallemand y el ICV se ha desarrollado una nueva familia de productos de nutrición para ayudarte a alcanzar los objetivos de vino a nivel sensorial. Gracias a O'Tropic®, desarrollado para apoyar los objetivos de “fruta exótica” en procesos de elaboración de vinos blancos y rosados, puedes utilizar ahora la nutrición más adaptada a tus objetivos.

## ¿Por qué elegir O'Tropic®?

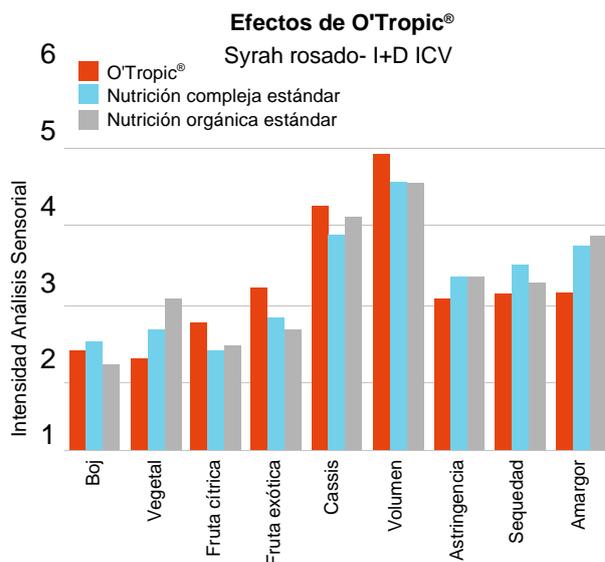
### • Para alcanzar más fácilmente los perfiles “exótico, cítrico”

> La composición única de O'Tropic® provee a la levadura de una fuente de nitrógeno **totalmente orgánica** que es fácilmente asimilable y testada para **promover la expresión aromática “tiolada” de tu vino.**

> **Durante la adición de la levadura**, O'Tropic® aporta aminoácidos en el momento ideal para la levadura y maximizar la producción de estos compuestos aromáticos particulares.

> O'Tropic® **promueve mayor conversión de precursores de aroma** en moléculas aromáticas durante los primeros días de la fermentación alcohólica cuando se compara con nitrógeno mineral.

> Con una liberación progresiva de aminoácidos y pequeños péptidos, O'Tropic® reduce la producción de compuestos azufrados negativos durante la fermentación alcohólica: así **limita desviaciones organolépticas**, que pueden enmascarar atributos positivos de tus uvas.



### • Para salvaguardar tus fermentaciones

> Para mostos con una **deficiencia en nitrógeno ligera o moderada**, O'Tropic® ayuda a asegurar una **fermentación completa**, incluso bajo condiciones difíciles si uno controla los otros elementos (temperatura, etc.).

> El nitrógeno orgánico liberado por O'Tropic® es asimilado de forma más **lenta y continua** por la levadura que el nitrógeno de origen mineral (DAP, etc.), entonces asegurando un consumo de nitrógeno **equilibrado** y en el momento más eficiente para la actividad fermentativa, mientras limita los riesgos de un repentino aumento de temperatura. O'Tropic® libera principalmente pequeños péptidos y aporta factores de resistencia al estrés.



## • Para controlar la calidad de tus productos

- > **100% orgánico**, O'Tropic® puede utilizarse para elaborar vinos en conformidad con el NOP.
- > Trazabilidad de fabricación garantizada por su productor, Lallemand.
- > La disolución rápida y directa en el mosto facilita su uso.

## O'Tropic® es también:

### • Una garantía de un suplemento en nitrógeno 100% orgánico, de confianza y eficiente.

- > Seleccionado y testado por el equipo de Investigación y Desarrollo del Grupo ICV, con más de 30 años de experiencia en el control de fermentación.

- > Producido acorde a un proceso exclusivo, secado y empaquetado por Lallemand.

### • La elección de un producto natural que es completamente conforme:

- > Procedente exclusivamente de *Saccharomyces cerevisiae* enológicas naturales que no han sufrido ninguna manipulación genética.
- > Cumple con las especificaciones técnicas de la OIV.

### • Presentación:

- > Dosis para 25 hL (bolsas de 1kg) con una vida útil de 4 años.

## Recomendaciones de uso

Basado en ensayos llevados a cabo por el ICV y Lallemand, recomendamos la **adición de O'Tropic® en una adición única de al menos 40g/hl durante la inoculación de la levadura**. Si la dosis resulta insuficiente para cubrir la deficiencia en nitrógeno, suplementar con Nutrient Vit™ Blanc entre 1/3 y 1/2 de la FA.



## ¿Sabías qué?

Como diferentes estudios de investigación han mostrado, el uso exclusivo de nitrógeno mineral (fosfato o sulfato diamónico) como nutriente para la levadura reduce el rendimiento en la conversión de los precursores en tioles aromáticos positivos.



LALLEMAND BIO, S.L.

Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13

[lallemandbio@lallemand.com](mailto:lallemandbio@lallemand.com)