



OPTI-MUMTM RED



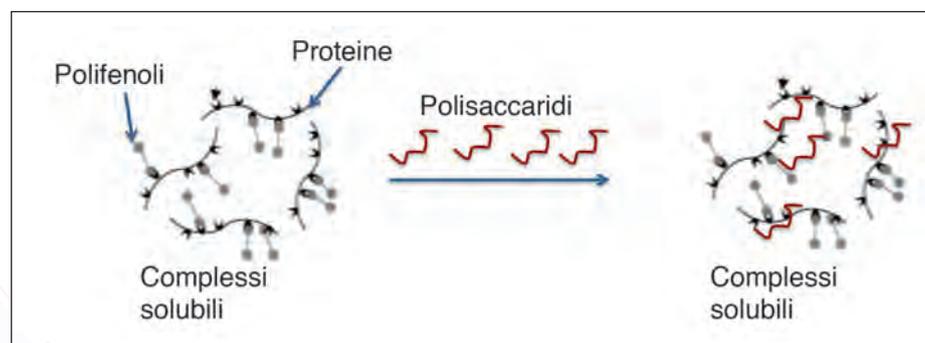
Più struttura e carattere per i vini rossi

Descrizione

OPTI-MUM REDTM è uno specifico autolisato di lievito sviluppato grazie alla combinazione di un nuovo ceppo enologico ricco in mannoproteine parietali con la tecnica di inattivazione MEX (*Mannoprotein EXtraction*) di Lallemand, che garantisce un elevato e rapido rilascio di polisaccaridi.

Applicazioni e risultati

L'utilizzo di OPTI-MUM REDTM nelle prime fasi di macerazione delle uve rosse rende disponibile un'elevata quantità di polisaccaridi, sia a basso che ad alto peso molecolare, in grado di interagire con i polifenoli sin dal momento della loro diffusione nel mosto. La formazione di complessi stabili e solubili tra polifenoli e mannoproteine del lievito è stata recentemente descritta e pubblicata nello studio di Mekoue *et al.*, 2016.



▲ **Figura 1:** Modello di interazione tra polifenoli e proteine della saliva. I polisaccaridi intervengono inibendo questi legami e limitando la percezione di astringenza (Carvalho *et al.* 2006).

Prove applicative su scala pilota e di cantina hanno confermato l'efficacia del prodotto sulla stabilità del colore e sul miglioramento del profilo tannico e della *texture*, con vini di maggiore struttura, corpo e freschezza. I migliori risultati si ottengono aggiungendo Opti-MUM REDTM nelle prime fasi della macerazione, sia classica che prefermentativa a freddo.

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

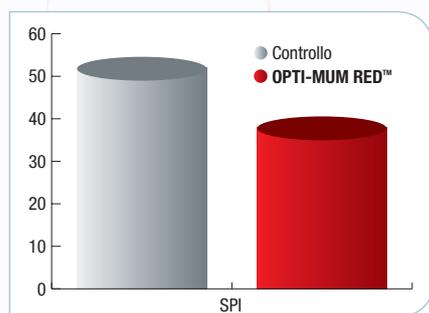
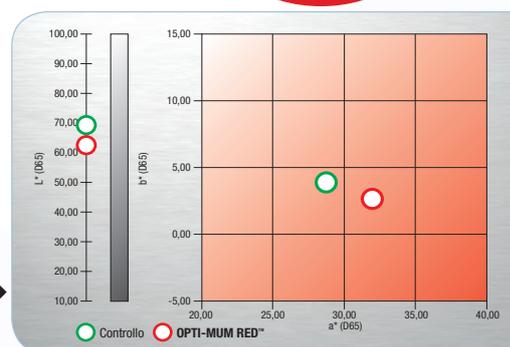
Original by culture



• Effetto sul colore

In molti casi è stato misurato un aumento dell'intensità colorante nei vini trattati con OPTI-MUM RED™, specialmente nei vitigni con poco colore. Nella figura 2 sono illustrati i risultati, analizzati con il metodo CieLab, di una prova comparativa su Pinot Noir. Il vino aggiunto di OPTI-MUM RED™ presenta un colore più scuro (parametro L* più basso) ed una tonalità rossa (parametro a*) più intensa.

Figura 2: Prova comparativa su Pinot Nero 2016 (Marlborough, Nuova Zelanda). Confronto tra un vino controllo ed una tesi con 30 g/hl di OPTI-MUM RED™ aggiunto all'inizio della fermentazione alcolica. Analisi del colore con il metodo CieLab®.



• Diminuzione dell'astringenza

◀ **Figura 3:** Effetto di OPTI-MUM RED™ sulla percezione dell'astringenza. Il vino trattato presenta un indice di precipitazione delle proteine salivari (SPI) più basso rispetto al controllo, ovvero un livello di astringenza inferiore.

• Miglioramento complessivo della struttura e del corpo

Le esperienze di cantina dimostrano che i vini addizionati con OPTI-MUM RED™ presentano un miglioramento significativo della qualità e della struttura in bocca.

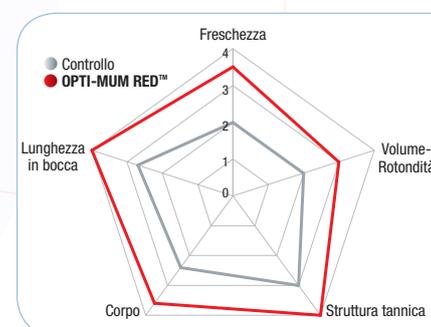


Figura 4: Prova comparativa su Cabernet Sauvignon 2016 (Paso Robles, California). Confronto tra un vino controllo e una tesi con 30 g/hl di OPTI-MUM RED™ aggiunto ad inizio macerazione. Analisi sensoriale condotta da un panel di esperti (La Rioja, Spagna, Marzo 2017).

Dosaggio e istruzioni per l'uso

- I dosaggi raccomandati sono tra i 20 ed i 40 g/hl a seconda del beneficio desiderato e delle caratteristiche dell'uva di partenza.
- Diluire OPTI-MUM RED™ in 10 volumi d'acqua o mosto e aggiungere direttamente nella vasca nelle prime fasi della macerazione, sia classica che prefermentativa a freddo.
- OPTI-MUM RED™ fornisce un limitato apporto nutrizionale e non in grado di sostituire il regolare programma di nutrizione azotata, basato sull'integrazione tra i livelli di azoto del mosto e le necessità del lievito selezionato.

Packaging e conservazione

- OPTI-MUM RED™ è disponibile in pacchetti di polilaminato da 1 kg.
- Conservare in luogo asciutto e fresco, a temperatura < 25 °C.

DISTRIBUITO DA:

Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti.

Luglio 2017

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture