

OMRI
Listed

OptiMUM
WHITE

**Freschezza aromatica e longevità nei
vini bianchi e rosati**

**Nuovo processo di produzione specifico
Migliora la biodisponibilità di glutazione
e polisaccaridi nel mosto**

OptiMUM-WHITE® è un nuovo prodotto a base di uno specifico lievito selezionato Lallemand. E' il risultato di un nuovo processo di produzione ottimizzato che migliora la biodisponibilità di glutazione naturale. Aggiunto al mosto dopo la pressatura o nelle primissime fasi della fermentazione alcolica (dopo la chiarifica), OptiMUM-WHITE® contrasta l'ossidazione delle sostanze fenoliche e limita l'imbrunimento del colore.

Aiuta a migliorare la qualità aromatica durante l'invecchiamento preservando gli aromi tiolici e gli esteri fermentativi dall'ossidazione precoce. Grazie al rilascio di polisaccaridi, l'aggiunta di OptiMUM-WHITE® incrementa le sensazioni di volume in bocca e la complessità del vino.

L'applicazione di
OptiMUM-White® è brevettata in
Europa (n°1706478),
Nuova Zelanda (n°548618)
e Sud Africa (n°2006/05985)



Risultati

Molti studi e prove sperimentali hanno mostrato il positivo impatto del glutatone sul contenuto in tioli anche dopo un anno di affinamento in bottiglia. La differenza tra il controllo ed OptiMUM White® (aggiunto all'inizio della fermentazione alcolica in un Sauvignon Blanc) sono presentati in un test accelerato di ossidazione (Fig. 1). Il trattamento mostra una miglior conservazione del 3-mercapto-esanolo (3MH) e del suo acetato (A3MH), molecole responsabili dei caratteri aromatici di pompelmo e frutto della passione. Anche il momento di aggiunta sembra influenzare l'efficacia del prodotto, come si può notare dall'esperienza riportata in Fig. 2, sempre su Sauvignon.

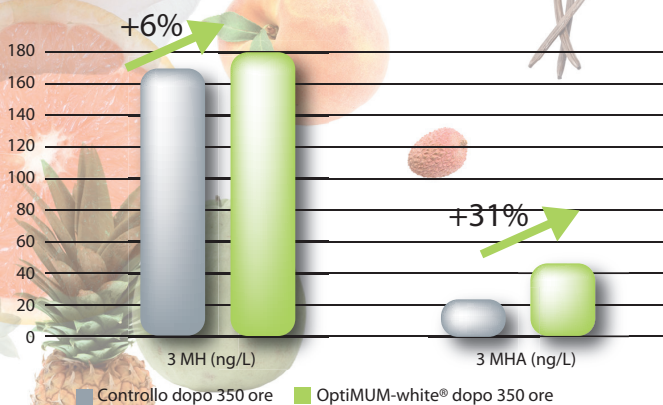


Fig. 1

Salvaguardia dei tioli varietali

Prova in Sauvignon Blanc: simulazione di invecchiamento ossidativo su vino bianco

Il vino viene posto a contatto con O₂ puro (mezza bottiglia) per 350 ore a 20 °C. Controllo della concentrazione di O₂ con Pre-sens® (50 mg/L dopo 350 ore di esposizione)

Soglie di percezione

- 3MH: da 50 a 60 ng/L
- A-3MH: da 2,5 a 9 ng/L

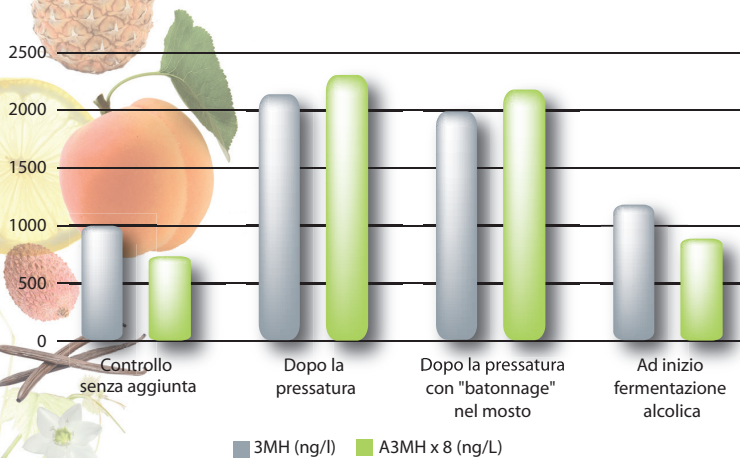


Fig. 2

Effetto del momento di aggiunta di OptiMUM White®

Sauvignon Blanc 2011, Serbia.
Dosaggio di OptiMUM White®
30 g/hl

Istruzioni per l'uso

• Packaging

OptiMUM White® è disponibile in pacchetti di polilaminato da 1 kg.

• Dosaggio

i dosaggi raccomandati sono tra i 20 e i 40 g/hl a seconda del beneficio desiderato. Diluire OptiMUM White® in 10 volumi d'acqua o mosto e aggiungere direttamente al mosto dopo la pressatura o all'inizio della fermentazione. OptiMUM White® è anche fonte di nutrienti per i lieviti, ma non può da solo sostituire il regolare programma di nutrizione azotata, basato sull'integrazione tra i livelli nutrizionali del mosto e le necessità del lievito

• Conservazione

Conservare in luogo asciutto e fresco