



OPTI-RED™

Para la redondez y untuosidad de los vinos tintos

DESCRIPCIÓN

OPTI-RED™ es una levadura inactiva específica (LIE) que se ha sometida a un proceso específico (MEX™) para obtener un alto nivel de polisacáridos de pared celular reactivos con los polifenoles. El uso de OPTI-RED™ en el mosto proporciona una disponibilidad temprana de polisacáridos de alto peso molecular para formar complejos con los polifenoles tan pronto como éstos se liberan y difunden.

Esta formación temprana de complejos polisacáridos-polifenoles da como resultado vinos tintos con color más intenso, boca más redonda y mejor integración tánica. OPTI-RED™ se puede utilizar solo o en combinación con enzimas de maceración enológica.



VENTAJAS Y RESULTADOS

Aumento de la estabilidad polifenólica

El efecto de los polisacáridos de levadura está limitado a su disponibilidad a través de la autólisis natural de la levadura al final de la fermentación primaria. Con el uso de levaduras naturales seleccionadas y conocidas por excretar altas cantidades de polisacáridos durante la fase de crecimiento, la formación de complejos entre tanino y polisacárido comienza antes. Estos polisacáridos pueden estar disponibles en el inicio de la maceración añadiendo OPTI-RED™ al mosto. La Figura n°1 ilustra cómo la adición de OPTI-RED™ al comienzo de la elaboración del vino tinto influye en el contenido y estabilidad de los taninos y en la astringencia del vino.

	Control	OPTI-RED™	
Tannins (g/l).....	2.60	2.70	<i>Same quantity of tannins</i>
Ethanol Index.....	8,50	14.00	<i>More complexes polysaccharides-tannins</i>
BSA Index.....	11.50	6.80	<i>Less astringency</i>

Figura 1: PINOT NOIR, Burgundy (France) - OPTI-RED™ at 30 g/hL at beginning of maceration. Analysis 3 months after bottling.

MEX™ Process
Mannoproteins EXtraction Process

MEX™ (Proceso de Extracción de Manoproteínas): Un innovador proceso de inactivación fisicoquímica de LALLEMAND para debilitar la estructura de la pared celular de la levadura y facilitar la disponibilidad de compuestos de alto peso molecular como los polisacáridos



Increase of colour stability

Presencia de polisacáridos disponibles que tienen una función de «protección» que evita la precipitación de los coloides de polifenoles de alto peso molecular. Por lo tanto, los polifenoles muestran una mejor estabilidad durante el envejecimiento cuando están protegidos por los polisacáridos de OPTI-RED™ gracias a la formación de complejos antocianina-tanino-polisacárido. Después de la adición de OPTI-RED™ en las primeras etapas de la elaboración del vino tinto, los vinos muestran menos pérdida de color antes y durante el envejecimiento.

Aumento de la sensación en boca (redondez y untuosidad)

Los polisacáridos tienen un impacto positivo en la sensación en boca, aportando más redondez al vino. La figura 2 muestra el impacto de la adición de OPTI-RED™ en la calidad sensorial del vino: más sensación en boca, menos astringencia y mejor calidad general.

La adición de OPTI-RED™ al inicio de la fermentación es particularmente interesante para uvas con bajo potencial fenólico, cosechas de baja madurez y/o alto rendimiento, para mejorar la estabilidad de los primeros polifenoles extraídos (maceración pre-fermentativa, termovinificación,...) y para vinos premium.

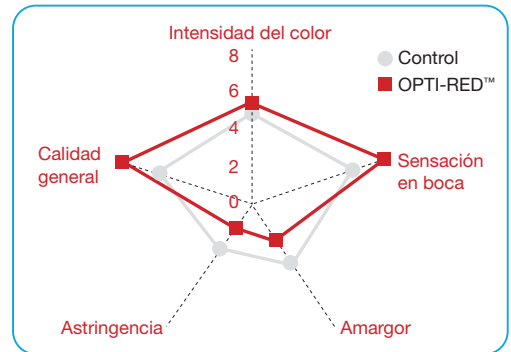


Figura 2: Garnacha. Bodega experimental, INRAE, Montpellier (Francia). OPTI-RED™ a 30 g/hL durante maceración. Valores sensoriales del 1 al 10, Catadores profesionales (14)

INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

Dosis recomendada: 20 a 40 g/hL.

- Suspender en 10 veces su peso de agua o mosto y añadir al mosto al inicio de la fermentación alcohólica.
- OPTI-RED™ es una levadura inactiva específica; por lo tanto, contiene naturalmente aminoácidos y minerales. Por lo que OPTI-RED™ también contribuye al contenido nutricional disponible para la levadura, aunque no reemplaza el programa habitual de nutrición.



OMRI (Organic Materials Review Institute) es una organización nacional sin fines de lucro de los Estados Unidos que determina qué insumos están permitidos para su uso en la producción y el procesamiento orgánicos.

ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- Bolsas de aluminio selladas de 1 kg, 2,5 kg o 10 kg.
- Guardar en un lugar fresco y seco.
- Utilizar una vez abierto.

Distribuido por:

La información en este documento es correcta según nuestro leal saber y entender. Sin embargo, esta hoja de datos no debe ser considerada ser una garantía expresa, ni tiene implicaciones en cuanto a las condiciones de venta de este producto. Septiembre 2023.



LEVADURAS ENOLÓGICAS



BACTERIAS ENOLÓGICAS



NUTRIENTES /PROTECTORES



DERIVADOS DE LEVADURA ESPECÍFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES PARA EL VIÑEDO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

www.lallemandwine.com