

OPTI-RED™

优化红葡萄酒的圆润度和顺滑口感

产品描述

OPTI-RED™ 是一种特种灭活酵母产品，经特殊的 MEX™ 工艺生产，以获得高水平的多酚反应性的细胞壁多糖。在酒醪中使用 OPTI-RED™ 能够在酿造流程早期提供高分子量多糖，从而在酚类物质释放和扩散的同时立即与其形成多糖-多酚复合物。

这种多糖-多酚复合物的早期形成能够使红葡萄酒的颜色更加浓郁、口感更为丰满柔顺、单宁的融合度更高。OPTI-RED™ 可单独使用，也可与葡萄酒浸渍酶结合使用。



作用 & 成效

提升酚类稳定性

在传统发酵过程中，酵母多糖的天然获得方式具有局限性，仅限于在主要发酵结束时通过酵母的自然自溶而来。若使用在生长阶段具有高多糖产量的特选酵母精制而来的天然灭活酵母产品，可以在酿造初期更早形成单宁-多糖复合物。因此，在浸渍初期向酒醪中添加 OPTI-RED™，能够显著提升这类多糖在酿造过程早期的可利用率。图 1 说明了在红葡萄酒酿造初期添加 OPTI-RED™ 对单宁的含量、稳定性以及对葡萄酒的湿度的影响。

	对照组	OPTI-RED™	
单宁 (g/L).....	2.60	2.70	相同数量的单宁
乙醇指数.....	8,50	14.00	更多的多糖-单宁复合物
BSA 指数.....	11.50	6.80	更低的苦湿度

图 1: 勃艮第 (法国) 黑皮诺--浸渍开始时添加 OPTI-RED™ 30 g/hL。装瓶 3 个月后进行分析。

MEX™ Process
Mannoproteins Extraction Process

MEX™ (Mannoproteins Extraction Process, 甘露蛋白提取工艺): 拉曼 LALLEMAND 的创新型物理化学失活工艺, 用于减弱酵母细胞壁结构, 以促进高分子量化合物 (如多糖) 的释放。



提高颜色稳定性

在可利用多糖存在的情况下，酚类物质的胶体沉淀可在极大程度上被避免，因为这类多糖具有“保护”功能，能够增加高分子酚类胶体的稳定性，防止胶体沉淀。因此，OPTI-RED™ 的多糖释放可促进花青素-单宁-多糖复合物的形成，可使葡萄酒在陈酿过程中表现出更好的酚类稳定性。在红葡萄酒酿造的早期阶段添加 OPTI-RED™，葡萄酒在陈酿前和陈酿过程中的颜色损失均会减少。

提升口感（圆润柔顺）

多糖对葡萄酒的口感有积极影响，可使葡萄酒更加圆润。图 2 显示了 OPTI-RED™ 的添加对葡萄酒感官质量的影响：更优的口感、更低的涩度和更加平衡的整体质量。

在发酵初期使用 OPTI-RED™ 对于酚类潜力低、成熟度低和/或产量高的葡萄尤为重要，有助于优化早期萃取的酚类的稳定性（预发酵浸渍、热浸渍……），同时也适用于酿造更优质的顶级红葡萄酒。

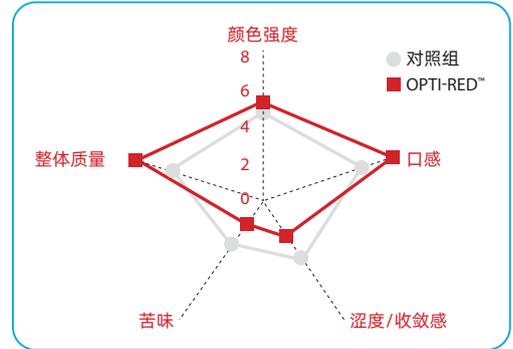


图 2: 歌海娜。法国蒙彼利埃 INRA 实验酒庄。浸渍期间使用 OPTI-RED™ 30 g/hL。感官值从 1 到 10、专业品酒师 (14)

葡萄酒生产使用说明

推荐用量：20 - 40 g/hL。

- 将 OPTI-RED™ 悬浮在 10 倍于产品用量的水中或葡萄汁中，在酒精发酵初期加入酒醪。
- OPTI-RED™ 是特种灭活酵母，含有天然氨基酸和矿物质。因此，OPTI-RED™ 有助于增加酵母可利用的营养成分，但并不能取代常规的营养方案。



OMRI (Organic Materials Review Institute, 有机材料审查协会) 是美国的全国性非营利组织，负责决定哪些生产投入可用于有机生产和加工。

包装和储存

- 1kg、2.5kg 和 10kg 铝箔密封袋
- 储存于阴凉干燥处
- 开封后立即使用

中国总代理/经销

上海杰兔工贸有限公司

地址: 上海市浦东新区新金桥路1088号联创国际大厦1706室

电话: 021-61063023 61063112

网址: www.jatou.com

邮箱: info@jatou.com

本文所示信息在我们了解范围内是正确的，然而，本数据手册不应视为是一种明确的保证，也不对该产品的销售状况产生影响。2022年4月。



WINE YEASTS



WINE BACTERIA



NUTRIENTS / PROTECTORS



SPECIFIC YEAST DERIVATIVES



ENZYMES



CHITOSAN



VINEYARD SOLUTIONS



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

www.lallemandwine.com