



OPTI-WHITE™

优化葡萄酒香气新鲜度和颜色保藏 适用于白葡萄酒和桃红葡萄酒

产品描述

OPTI-WHITE™ 是高谷胱甘肽含量的特种灭活酵母，经由拉曼特有的 GSH™ 工艺生产。于发酵初期在葡萄汁中添加 OPTI-WHITE™，可提升白葡萄酒的顺滑度和香气复杂度。此外，OPTI-WHITE™ 的独特性能能够保护葡萄汁和葡萄酒免受酚类物质和香气的氧化，有助于更好地保持白葡萄酒的颜色和香气新鲜度。



作用 & 成效

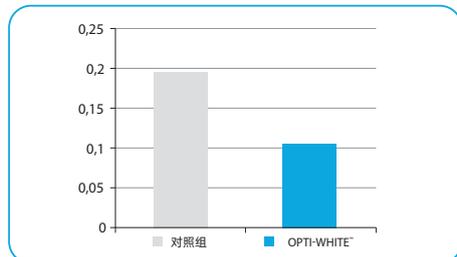


图 1：在葡萄汁中添加 OPTI-WHITE™ 对 Rueda（西班牙）白葡萄酒颜色的影响。
(Sieczkowski & Ortiz-Julien)

对颜色的影响

在实验室和酿酒生产规模的试验中可观察到，在葡萄汁中添加 OPTI-WHITE™ 对葡萄酒的颜色表现具有显著影响：图1显示，使用 OPTI-WHITE™ 的葡萄酒在 420nm 处的吸光度更低，表明了黄色色调的持久性

对香气特征的影响

从实际应用经验可看出，在酒精发酵初期使用了 OPTI-WHITE™ 所酿造的葡萄酒，具有更优的香气质量和更高的香气强度。

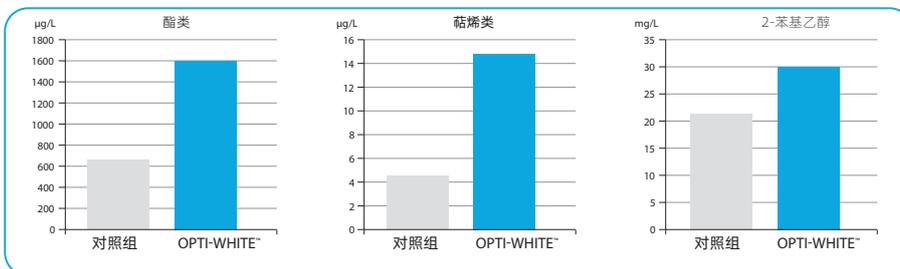


图 2：OPTI-WHITE™ 对陈酿 1 年后香气保存的影响。
与盖森海姆 Geisenheim 研究所合作的雷司令葡萄酒试验。

这一积极影响的持续性在酒精发酵结束时乃至陈酿后均得到了验证。如图 2 所示，即使经过 1 年的陈酿，在酒精发酵初期使用 OPTI-WHITE™ 处理的葡萄酒中香气含量依然更高。

GSH™ Process
Glutathione process

GSH™ (Glutathione Process, 谷胱甘肽工艺)：一种创新的 LALLEMAND 特殊灭活工艺，用于在最终产品中释放天然合成的可溶性还原型谷胱甘肽。



在使用 OPTI-WHITE™ 等高谷胱甘肽含量的特种灭活酵母时，适当的发酵管理至关重要，高氮需求的酵母会利用特种灭活酵母的氨基酸作为氮源，从而降低此类高谷胱甘肽含量的特种灭活酵母在葡萄酒中谷胱甘肽的释放及功效。图 3 结果说明了酵母营养对酒精发酵结束后的葡萄酒中硫醇含量的影响，即对酒精发酵后 3-巯基己醇——葡萄柚和百香果香气的影响。

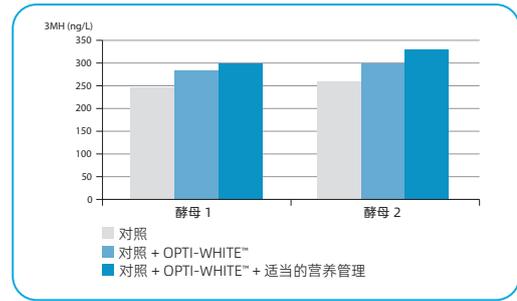


图 3: 长相思试验, 同年份, YAN (酵母可同化氮) = 84 mg/L. 对 3-巯基己醇进行分析。OPTI-WHITE™ : 以 30 g/hL 的浓度在酒精发酵开始时添加。无 OPTI-WHITE™ 对照组 vs 对照酒样 + OPTI-WHITE™ vs 对照酒样 + OPTI-WHITE™ + 适当的酵母营养管理

对口感柔顺度的影响

由于 OPTI-WHITE™ 中的特种灭活酵母可释放多糖，在发酵初期添加 OPTI-WHITE™ 的葡萄酒具有明显的口感改善。在多次试验中，葡萄酒中的多糖含量均增加了 25% 至 30% (图 4)。这有助于优化葡萄酒入口后的感官平衡，并带来更佳的口感。

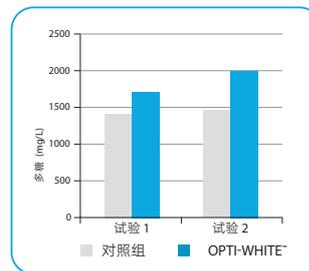


图 4: OPTI-WHITE™ 对葡萄酒多糖含量的影响 (白葡萄酒, 卢瓦尔河谷, 法国蒙彼利埃国家农业研究院INRA 分析)

葡萄酒生产使用说明

推荐用量: 20 - 40 g/hL, 具体用量取决于所需酿造目标。

- 将 OPTI-WHITE™ 悬浮在 10 倍于产品用量的水中或葡萄汁中，在酒精发酵开始时加入葡萄汁。



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

