



OPTI-WHITE™

Frescura aromática y preservación del color en vinos blancos y rosados

DESCRIPCIÓN

Producto con nuestro proceso específico GSH™, OPTI-WHITE™ es una levadura inactivada específica con niveles garantizados de glutatión y polisacáridos.

El uso de OPTI-WHITE™ en el mosto al inicio de la fermentación aporta suavidad y mayor complejidad aromática a los vinos blancos.

Al proteger el mosto y el vino contra la oxidación de los fenoles y aromas, OPTI-WHITE™ contribuye a mejorar la conservación del color y la frescura aromática de los vinos blancos.



VENTAJAS Y RESULTADOS

Impacto en el color

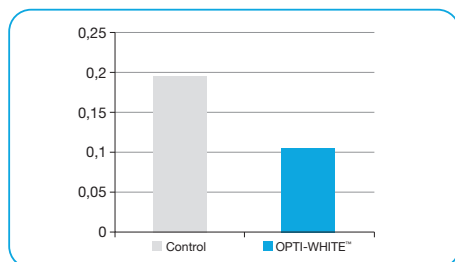


Figura 1: Impacto de la adición de OPTI-WHITE™ en el mosto sobre el color de los vinos blancos de Rueda (España). De Siczkowski & Ortiz-Julien.

Como se observó en nuestros ensayos a escala de laboratorio y a escala de bodega, la adición de OPTI-WHITE™ en el mosto tiene un impacto en el color del vino; se observa una menor absorbancia a 420 nm que corresponde a un color con menor persistencia amarilla, por lo tanto más representativo del color de un vino blanco joven (Figura 1).

Impacto en los aromas

Nuestra experiencia en la aplicación OPTI-WHITE™ demuestra una mejor calidad e intensidad aromática en los vinos procedentes de OPTI-WHITE™ al inicio de la fermentación alcohólica.

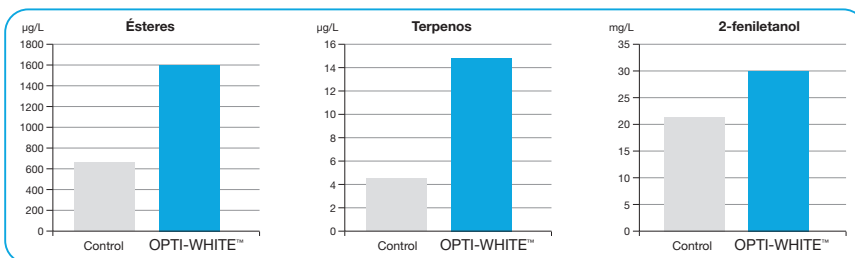


Figura 2: Impacto de OPTI-WHITE® en la conservación de los aromas tras 1 año de envejecimiento. Prueba realizada sobre un mosto de Riesling, en colaboración con el Instituto Geisenheim.

Este impacto positivo es evidente al final de FA, pero también después del envejecimiento. Como que se muestra en la Figura 2, incluso después de 1 año de envejecimiento, el contenido en aromas es superior en los vinos con OPTI-WHITE™ al inicio de la fermentación alcohólica.

GSH™ Process
Glutathione process

(Proceso del Glutatión): Un innovador proceso de inactivación específico de LALLEMAND para liberar el glutatión reducido soluble sintetizado de forma natural en el producto final.



Cuando se utiliza una levadura inactiva específica con niveles garantizados de glutatión como OPTI-WHITE™, es crucial una gestión adecuada de la fermentación, ya que una levadura con alto requerimiento de nitrógeno puede usar los amino ácidos de la levadura inactiva específica con niveles garantizados de glutatión como fuente de nitrógeno, y por lo tanto disminuye el impacto de la levadura inactiva específica liberando el glutatión al vino. Los resultados presentados en la Figura 3 ilustran el impacto de la nutrición de la levadura sobre el contenido de tioles en los vinos tras la FA, concretamente, el 3-mercapto-hexanol, responsable de notas de pomelo y maracuyá o fruta de la pasión.

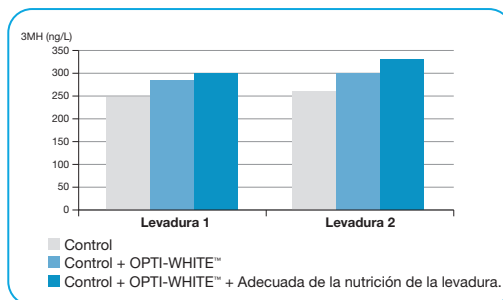


Figura 3: Ensayo en Sauvignon Blanc, NFA = 84 mg/l. Análisis de 3-mercapto-hexanol. OPTI-WHITE™: adición en el inicio de FA a 30 g/hL. Comparaciones entre: control sin adición de OPTI-WHITE™ / Control + OPTI-WHITE™ / Control + OPTI-WHITE™ + manejo adecuado de la nutrición de la levadura en este mosto empobrecido en nitrógeno.

Impacto en la suavidad

Debido a los polisacáridos liberados por la cepa específica de levadura inactiva que compone OPTI-WHITE™, se percibe un aumento del volumen en boca en los vinos donde se adicionó OPTI-WHITE™ en las primeras etapas de la fermentación. En varios ensayos pudimos comprobar un aumento del 25 al 30% del contenido de polisacáridos en los vinos (Figura n°4). Esto contribuye a potenciar el equilibrio gustativo general del vino y aumentar la percepción en boca.

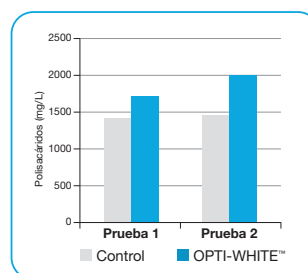


Figura 4: Impacto OPTI-WHITE™ sobre el contenido de polisacáridos del vino (Vino blanco Val de Loire, análisis del INRA Montpellier - Francia)

INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

Dosis recomendada: 20 a 40 g/hL dependiendo de los beneficios buscados.

Suspender en 10 veces su peso de agua o mosto y agregar al mosto al inicio de la fermentación alcohólica.



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:

LALLEMAND BIO, S.L.
Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13
lallemandbio@lallemand.com

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 OENOLOGY

Original by culture

www.lallemandwine.com