



# OPTI-LEES™

## Levadura inactiva específica rica en polisacáridos para vinos sedosos y voluptuosos

### DESCRIPCIÓN

Producto con nuestro proceso específico SWYT™, OPTI-LEES™ es una levadura inactiva específica (LIE) desarrollada y producida a partir de una cepa seleccionada por sus propiedades de autólisis y liberación de polisacáridos.

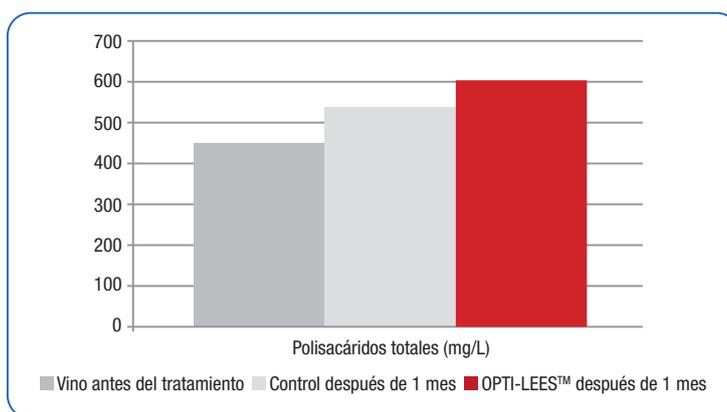
OPTI-LEES™ ayuda a la gestión de la crianza del vino sobre lías, permitiendo un mejor control y un efecto más rápido gracias a la liberación de polisacáridos. Además, se caracterizó una fracción de polisacáridos de bajo peso molecular, que explican el impacto observado en la percepción del dulzor (*Fernando Zamora, Entretienes Científicos Lallemand, 2011*).



### VENTAJAS Y RESULTADOS

Además de los estudios de I+D realizados para seleccionar la cepa de levadura, validar el proceso de inactivación y caracterizar la calidad y cantidad de polisacáridos, varios ensayos se han realizado a escala de bodega en diferentes regiones donde las prácticas de crianza sobre lías son habituales.

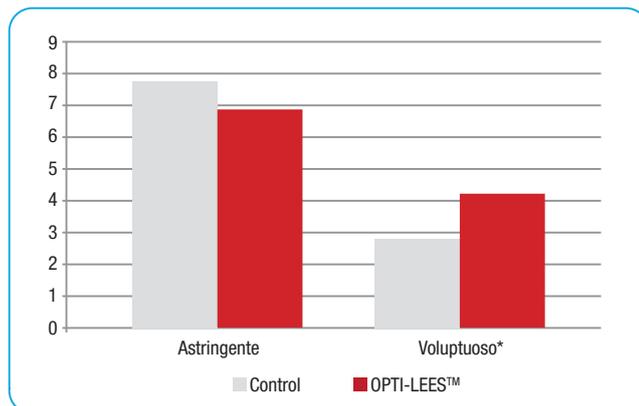
Los resultados mostraron que cuando se aplicó OPTI-LEES™, se registró un aumento significativo de los polisacáridos totales del vino al cabo de un mes. Además, el análisis sensorial destaca el impacto positivo de OPTI-LEES™ en la percepción del descriptor voluptuoso.



Ensayo en vino Merlot-Syrah, DOC Priorato, España: Comparación de control y adición de OPTI-LEES™ a 20 g/hL. Análisis del contenido de polisacáridos totales de los vinos al inicio del experimento y 1 mes después.

**SWYT™** Process  
Specific Wine Yeast Treatment process

SWYT™ (Tratamiento Específico de la Levadura Enológica): Un proceso de inactivación térmica específico de LALLEMAND para preservar la estructura de la pared celular y liberar compuestos de bajo peso molecular.



Ensayo en Tempranillo, DOC Ribera del Duero, España: Comparación de control y adición de OPTI-LEES™ a 20 g/hL. Análisis sensorial de los vinos después de 2 meses por un panel de catadores expertos en los descriptores «astringente» y «voluptuoso». \*Estadísticamente = diferencia significativa.

## INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

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

- El tiempo de contacto aconsejado es de 1 a 2 meses dependiendo de la matriz del vino y del seguimiento de la cata.
- Suspender en 10 veces su peso de agua o mosto y añadir al mosto/vino al final de la fermentación alcohólica.
- Para un impacto rápido y optimizado, se recomienda realizar “batonnage” una vez por semana durante el 1er mes y una vez cada 2 semanas durante el segundo mes.



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 2,5 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  
ENOLOGICAS



BACTERIAS  
ENOLOGICAS



NUTRIENTES  
/PROTECTORES



DERIVADOS DE  
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES  
PARA EL VIÑEDO

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

www.lallemandwine.com