



OPTI-MUM WHITE™

优化香气浓郁度和持久度 适用于白葡萄酒和桃红葡萄酒

产品描述

OPTI-MUM WHITE™ 是具有高水平谷胱甘肽含量的第二代新型天然特种灭活酵母，经由 GSH+™ 工艺进一步提升谷胱甘肽的生物利用率。在酒精发酵初期（葡萄汁澄清后）添加 OPTI-MUM WHITE™，可以充分保护葡萄酒免受氧化危害。

在香气质量影响方面，经过一年的陈酿后，使用 OPTI-MUM WHITE™ 的葡萄酒硫醇和酯类香气的表现力更强，香气保藏时间更长。同时，OPTI-MUM WHITE™ 带来的多糖释放能够优化葡萄酒的口感，有助于提高葡萄酒的复杂度。



作用 & 成效

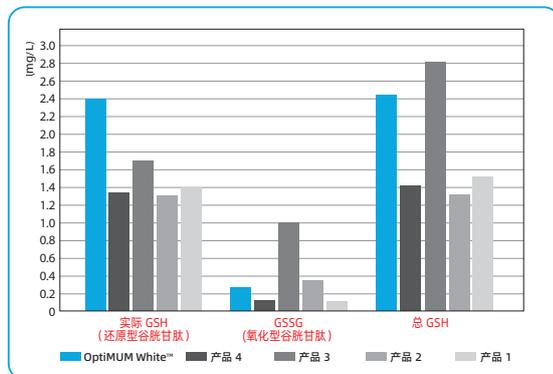


图 1: 葡萄模型溶液中各种富含 GSH 的灭活酵母对还原型 (GSH)、氧化型 (GSSG) 和总谷胱甘肽 (还原型 + 氧化型 GSH) 的释放量。

更优的谷胱甘肽有效利用率

在 Lallemand 的产品组合中，我们选择了一种特选的酿酒酵母用于生产 OPTI-MUM WHITE™，同时对从酵母繁殖到灭活和干燥的整个工艺进行调整，以确保最终的特种灭活酵母 (SIY) 中的可溶性还原型谷胱甘肽具有较高含量 (超过 18 mg/g)。此外，灭活酵母产品在使用时释放 GSH 的能力也是衡量的关键标准之一。斯泰伦博斯大学 (Stellenbosch university) 在一项研究中，针对不同的特种灭活酵母的谷胱甘肽含量进行了研究。结果如图 1 所示，OPTI-MUM WHITE™ 展现出了更高的还原型谷胱甘肽含量水平 (Kritzinger 等人)。

更优的香气成分影响

许多研究表明，谷胱甘肽对萜烯类、酯类和天然挥发性硫醇等各种香气具有显著影响 (Curtin、Fragasso 等、Andújar-Ortiz 等、Aguera 等)。一些实验结果如图 2 所示，实验测量了用含谷胱甘肽的标准灭活酵母 (标准 GSH-SIY) 及 OPTI-MUM WHITE™ 分别处理的 Roupeiro et Rabo de Ovelha (葡萄牙) 葡

GSH+™ Process
Gluthathione optimized process

GSH+™ (Glutathione Optimized Process, 谷胱甘肽优化工艺): 创新的 LALLEMAND 特殊灭活工艺, 可最大限度地促进谷胱甘肽的天然合成, 从而在最终产品中获得更高的可溶性还原型谷胱甘肽含量。



葡萄酒中不同香气化合物（酯和萜烯）的表现，并与对照组进行了比较。实验结果证明，使用 OPTI-MUM WHITE™ 处理过的葡萄酒中的酯类和萜烯类香气，与对照组和使用标准 GSH-SIY 处理过的葡萄酒相比，差异明显更大。

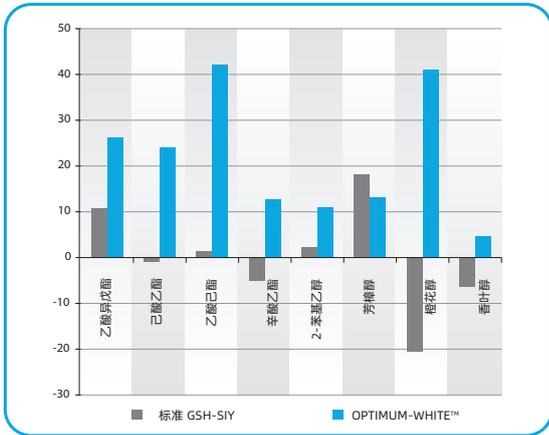


图 2: 在 Rupeiro & Rabo de Ovelha (葡萄牙阿连特茹) 进行的试验 - 对照组 vs 酒精发酵初期添加标准 GSH-SIY (20 g/hL) vs 添加 OPTI-MUM WHITE™ (20 g/hL)。

更优的陈酿过程香气保藏

多项研究和试验表明，谷胱甘肽对香气硫醇在陈酿过程中的保藏具有积极影响。通过与蒙彼利埃国家农业研究院 (INRA Montpellier) 合作进行的长相思和西拉桃红葡萄酒酿造实验 (Aguera 等人) 结果 (图 3 和图 4) 所示，在酒精发酵开始时使用 OPTI-MUM WHITE™ 处理的葡萄酒中，组成百香果和葡萄柚香气的主要硫醇成分--3-巯基己醇 (3MH) 及其乙酸酯 (3MHA) 的保藏效果明显优于对照组。

图 3: 长相思试验 - 瓶储 1 年后的硫醇分析 (ng/L)

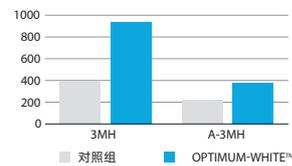
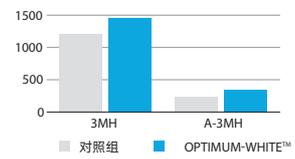


图 4: 西拉桃红试验 - 瓶储 1 年后的硫醇分析 (ng/L)



感知阈值:

• 3MH : 50-60 ng/L • A-3MH : 2.5-9 ng/L

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-MUM 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 和 2.5kg 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.lallemantwine.com