



OPTI-MUM WHITE™

Para la intensidad aromática y la longevidad
de en vinos blancos y rosados

DESCRIPCIÓN

OPTI-MUM WHITE™, una levadura inactivada específica y natural (LIE) con niveles garantizados de glutatión, resultado de un proceso de producción optimizado (GSH+) que mejora disponibilidad de glutatión. Añadido al mosto en la etapa más temprana de la fermentación alcohólica (después del desfangado), las propiedades únicas de OPTI-MUM WHITE™ protegen contra la oxidación.

En cuanto a la calidad aromática, se ha observado una mejor expresión y una mayor conservación de los tioles y ésteres tras un año de envejecimiento. Debido a la liberación de polisacáridos, la adición de OPTI-MUM WHITE™ aumenta la percepción de la sensación en boca y contribuye a aumentar la complejidad del vino.



VENTAJAS Y RESULTADOS

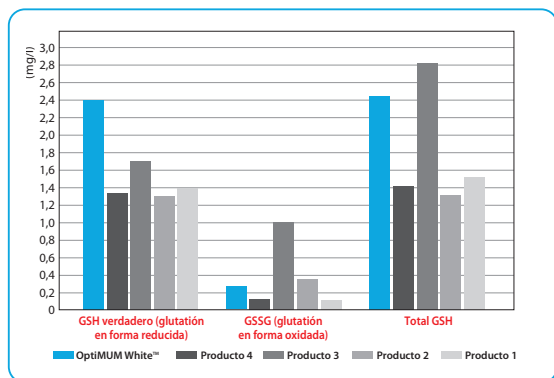


Figura 1: Glutatión reducido (GSH), oxidado (GSSG) y glutatión total (GSH reducido + oxidado) liberado por varias LIE ricas en GSH en una solución modelo de vino.

Disponibilidad efectiva optimizada de glutatión

Dentro de la gama Lallemand, se eligió una levadura enológica específica para la producción de OPTI-MUM WHITE™, y el proceso desde la multiplicación de la levadura hasta la inactivación y el secado también se ha adaptado para conseguir un alto contenido de glutatión reducido soluble (más de 18 mg/g) en la LIE final. La capacidad de la levadura inactiva para liberar GSH al medio tras su adición es también un criterio importante. En una investigación realizada por la Universidad de Stellenbosch, se estudiaron diferentes levaduras inactivas específicas con niveles garantizados de glutatión, como se muestra en la Figura 1, OPTI-MUM WHITE™ fue el que presentó un nivel más alto de glutatión (en su forma reducida) (Kritzinger et al.).

Impacto optimizado en el contenido de aromas

Muchos estudios han demostrado el impacto del glutatión en varios aromas como terpenos, ésteres y naturalmente, en tioles volátiles (Curtin, Fragasso et al., Andújar-Ortiz et al., Aguera et al.). Algunos resultados se muestran en la figura n°2, donde se midieron diferentes compuestos aromáticos (ésteres y terpenos) en vinos varietales de Roupeiro et Rabo de Ovelha (Portugal) tratados con una levadura estándar inactiva rica en



GSH™ (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.



glutación (GSH-SIY estándar) y OPTI-MUM WHITE™, en comparación con un control. Los vinos tratados con OPTI-MUM WHITE™ presentaron una cantidad de ésteres y terpenos significativamente superior a la del control como a la del vino tratado con la GSH-SIY estándar.

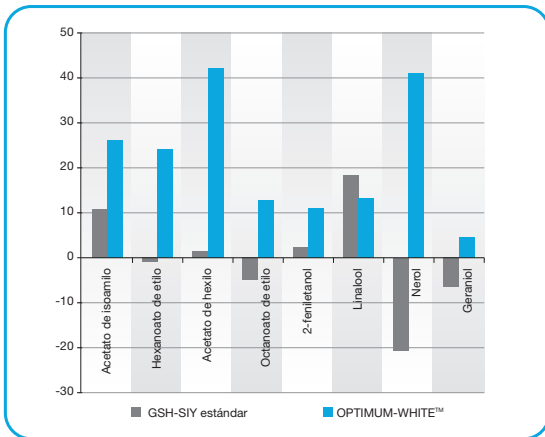


Figura 2: Ensayo en Rupeiro y Rabo de Ovelha (Alentejo, Portugal): comparación entre el Control, la GSH-SIY Estándar (20 g/hL) y OPTI-MUM WHITE™ (20 g/hL) añadido al inicio de la FA.

Mejor conservación de los aromas a lo largo del tiempo

Varios estudios y ensayos han demostrado el impacto positivo del glutatión en la conservación de tioles a lo largo del envejecimiento. Los resultados presentados en la figura 3 y figura 4, de experimentos dirigidos en colaboración con INRA Montpellier en Sauvignon Blanc y Syrah vinificados como rosados (Aguera et al., 2012) muestran la mejor conservación del 3-mercaptohexanol (3MH) y su acetato (3MHA), que son responsables de la fruta de la pasión y aromas de pomelo, en el vino con OPTIMUM WHITE™ al comienzo de la FA.

Figura 3: Ensayo en Sauvignon Blanc: análisis de tioles después de 1 año de almacenamiento en botella (ng/L)

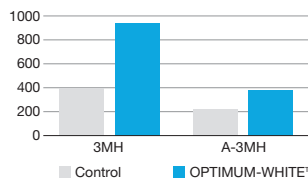
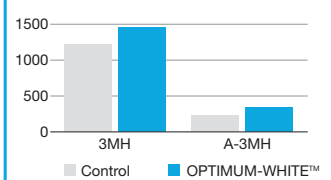


Figura 4: Ensayo en Syrah rosado: análisis de tioles después de 1 año de almacenamiento en botella (ng/L)



Umbral de percepción
• 3MH: 50 a 60 ng/L • A-3MH : 2,5 a 9 ng/L

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 y 2,5 kg.
- Guardar en un lugar fresco y seco.
- Utilizarlo 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