



OPTI-MUM RED™

¡Mejora la textura de tu vino tinto!

DESCRIPCIÓN

OPTI-MUM RED™ es un autolisado de levadura específica rico en polisacáridos debido a la combinación de una levadura enológica única y un proceso específico (MEX™) que lleva a una mayor disponibilidad de polisacáridos.



VENTAJAS Y RESULTADOS

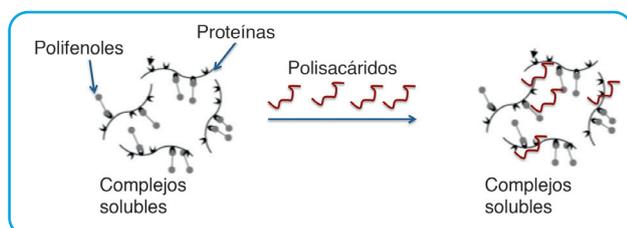


Figura 1: Modelo que ilustra cómo están involucrados los polisacáridos en la inhibición de la formación de agregados (polifenoles/proteínas de saliva) y por lo tanto la limitación de la percepción de la astringencia (Carvalho et al.).

El uso de OPTI-MUM RED™ en el mosto proporciona una disponibilidad inmediata de polisacáridos para complejarse con los polifenoles tan pronto como estos se liberan y difunden. La formación de complejos solubles estables entre polifenoles y manoproteínas de levadura ha sido publicado recientemente (Mekoue et al., 2016).

OPTI-MUM RED™ es un autolisado único que libera compuestos de alto y bajo peso molecular que interactúan con los polifenoles, lo que permite una mejor estabilización del color y mejora de la textura del vino.

La caracterización de OPTI-MUM RED™ tanto a nivel bioquímico como físico ha favorecido la puesta en marcha de muchos ensayos en todo el mundo a escala de laboratorio, piloto y bodega.

Los resultados de dichos ensayos confirman los beneficios de una aplicación temprana de OPTI-MUM RED™ en varias características de la calidad del vino.

Mejora del color

En muchos casos, se observa una mejora de la intensidad del color en los vinos resultantes de una aplicación temprana de OPTI-MUM RED™, especialmente en vinos elaborados a partir de variedades tintas con poco color (como Pinot Noir). Esto se ilustra concretamente en la Figura 2, que presenta los parámetros de color Cielab en los vinos resultantes de un ensayo comparativo. El vino obtenido con OPTI-MUM RED™ muestra un color más intenso y más rojo.

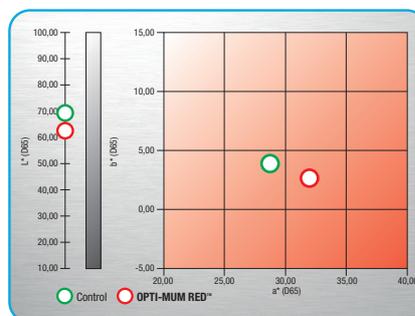


Figura 2: Ensayo comparativo – Pinot Noir (Marlborough, Nueva Zelanda) Control frente a OPTI-MUM RED™ añadido al inicio de fermentación alcohólica a 30 g/hL: Análisis de color de los vinos resultantes (CieLab®)

MEX™ Process
Mannoproteins EXtraction Process

(Proceso de Extracción de Manoproteínas): Un innovador proceso de inactivación fisicoquímica de LALLEMAND para debilitar la estructura de la pared celular de la levadura y facilitar la disponibilidad de compuestos de alto peso molecular como los polisacáridos



Disminución de la astringencia

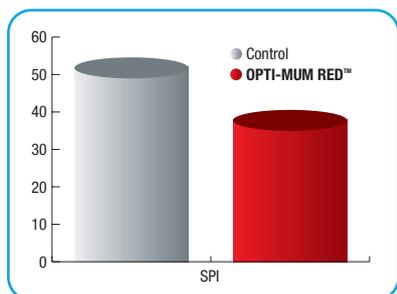


Figura 3: Ilustra el efecto de OPTI-MUM RED™ en la percepción de la astringencia en el vino. El vino al que se añadió OPTI-MUM RED™ al inicio de la fermentación muestra un índice de precipitación de saliva más bajo (que equivale al índice de astringencia) respecto al control.

Mejora general de la textura

Según nuestra experiencia tanto a escala piloto como a escala de bodega, los vinos resultantes de la adición temprana de OPTI-MUM RED™ presentan una mejor calidad general en boca.

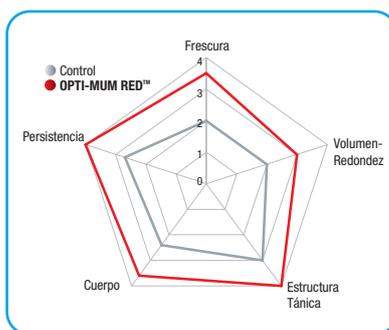


Figura 4: Ensayo comparativo – Cabernet- Sauvignon (Paso Robles, California) Control vs OPTI-MUM RED™ añadido al inicio de la fermentación alcohólica a 30 g/hL: Análisis sensorial realizado por un panel experto (La Rioja, España).

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.
- OPTI-MUM RED™ es un autolisado de levadura específica que contiene aminoácidos y minerales naturales por lo que brinda un suministro bajo de nutrientes, no reemplaza el programa habitual de nutrición régimen de nutrición que contempla los parámetros del mosto y las necesidades nutricionales de la levadura.



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:

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

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

www.lallemandwine.com