



Para intensidad aromática y longevidad en vinos blancos y rosados

Descripción

OptiMUM-White™, una nueva levadura inactiva específica natural rica en glutatión (con propiedades antioxidantes) y polisacáridos, es el resultado de un proceso de producción optimizado que mejora la disponibilidad de glutatión.

Añadido al mosto en las primeras etapas de la fermentación alcohólica (después del desfangado), las propiedades únicas del OptiMUM-White™ protegen contra la oxidación. En términos de calidad aromática, se observa una mejor expresión y preservación de compuestos aromáticos como tioles y ésteres en vinos tras un año de estancia en botella.

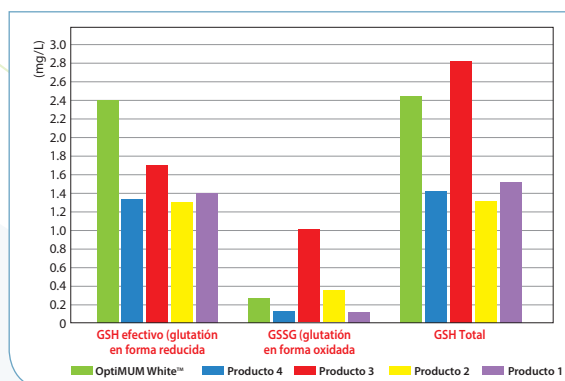
Debido a la liberación de polisacáridos, la adición de OptiMUM-White™ aumenta la sensación en boca y contribuye a mejorar la complejidad del vino.

Aplicación y resultados

• Disponibilidad del glutatión efectivo optimizada:

Dentro del portfolio de Lallemand, se eligió una levadura enológica específica para la producción de una levadura inactiva enriquecida en de glutatión (GSH-rich SIY), y todo el proceso, desde la multiplicación de la levadura a la inactivación y secado de la misma, también ha sido adaptado con el fin de conseguir un alto contenido de glutatión reducido soluble en la levadura inactiva específica final. La capacidad de la levadura inactivada

para liberar glutatión en el medio después de su adición, es también un criterio importante. En una investigación realizada por la Universidad de Stellenbosch se estudiaron diferentes GSH-rich SIY, y como se presenta en la figura n°1, OptiMUM-White™ fue el que muestra un mayor nivel de glutatión (bajo forma reducida) (Kritzinger et al,2012).



◀ Figura n° 1: Glutatión reducido (GSH), oxidado (GSSG) y total (reducido + oxidado GSH) liberado por varios GSH-rich SIY en una solución modelo de vino



OMRI (Organic Material Review Institute) es una organización nacional sin ánimo de lucro de USA que determina qué productos están permitidos para su uso en la producción orgánica.

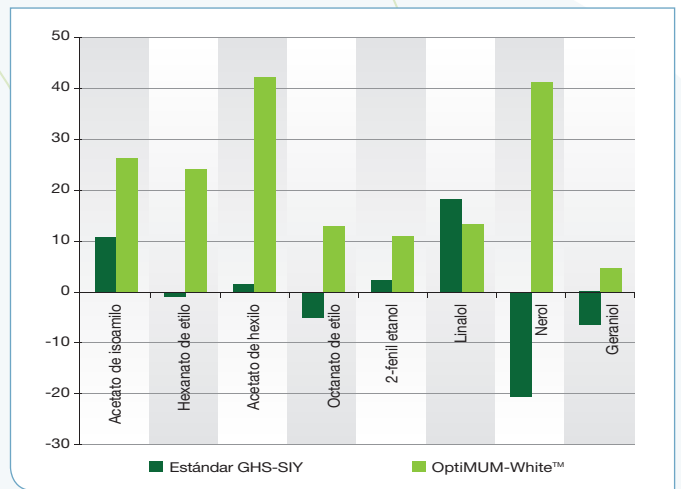
OptiMUM-White™ está patentado en Europa (n° 1706478), Nueva Zelanda (n° 548618), Sudáfrica (n° 2006/05985), EE.UU. (n° 8.268.372) y Australia (n° 2005214101).



• **Impacto optimizado en el contenido de aromas:**

Muchos estudios han demostrado el impacto del glutatión en diversos aromas, tales como terpenos, ésteres y naturalmente tioles volátiles. (Curtin, 2009, Fragasso et al. 2010, Andújar-Ortiz et al. 2010, Aguera et al., 2012). Algunos resultados se muestran en la figura n° 2, donde diferentes compuestos aromáticos (ésteres y terpenos) se midieron en vinos varietales de Roupeiro y Rabo de Ovelha (Portugal) tratados con una levadura inactiva estándar rica en glutatión (estándar GSH-SIY) y con OptiMUM-White™, comparados con un vino control. Los vinos tratados con OptiMUM-White™ tenían significativamente más ésteres y terpenos que el vino control y el vino tratado con la estándar GSH-SIY.

Figura n°2: Ensayo en Roupeiro y Rabo de Ovelha (Alentejo, Portugal): Comparación entre control, Standard GSH-SIY (20 g/hL) y Optimum-White™ (20 g/hL) añadido al comienzo de la FA.



• **Mejor conservación de aromas a lo largo de envejecimiento:**

Varios estudios y ensayos han demostrado el impacto positivo del glutatión en la preservación de tioles a lo largo del tiempo. Los resultados presentados en la figura n° 3 y la figura n° 4, a partir de experimentos conducidos en colaboración con el INRA de Montpellier en Sauvignon Blanc y Syrah vinificados en rosado (Aguera et al. 2012), muestran la mejor conservación del 3-mercaptohexanol (3MH) y su acetato (3MHA), que son responsables de los aromas de fruta de la pasión y de pomelo, en el vino tratado con OptiMUM-White™ al comienzo de la FA.

Dosis y modo de empleo

- La dosis media recomendada es de 20 g a 40 g / hL en función de los objetivos deseados.
- Suspender OptiMUM-White™ en diez veces su peso en agua o mosto y mezclar.
- Añadir al mosto después del prensado, en las primeras etapas de la vinificación.
- OptiMUM-White™ también supone un pequeño suministro de nutrientes para la levadura, pero no reemplaza un correcto protocolo de nutrición.
- Cuando se utiliza una GSH-rich SIY como OptiMUM-White™, es crucial una adecuada gestión de la nutrición de la levadura en fermentación.

Presentación y conservación

- OptiMUM-White™ se suministra en bolsas de 1 kg y 2,5 kg
- Almacenar en un lugar seco por debajo de 25 °C

Figura n°3: Ensayo- Sauvignon Blanc 2008: análisis de tioles después de 1 año en botella (ng/L)

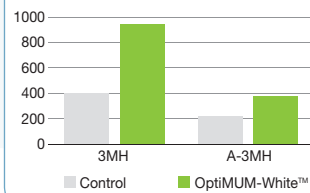
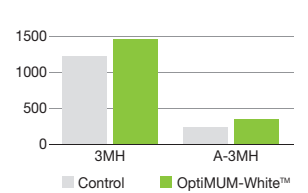


Figura n°4: Ensayo- Syrah rosado 2008: análisis de tioles después de 1 año en botella (ng/L)



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

DISTRIBUIDO POR:

La información aquí contenida es verdadera y exacta según nuestro mejor conocimiento. Sin embargo, esta ficha no debe considerarse una garantía, expresa o implícita, ni una condición de venta de este producto.

Julio 2018

