



# OPTI-MUM™ RED

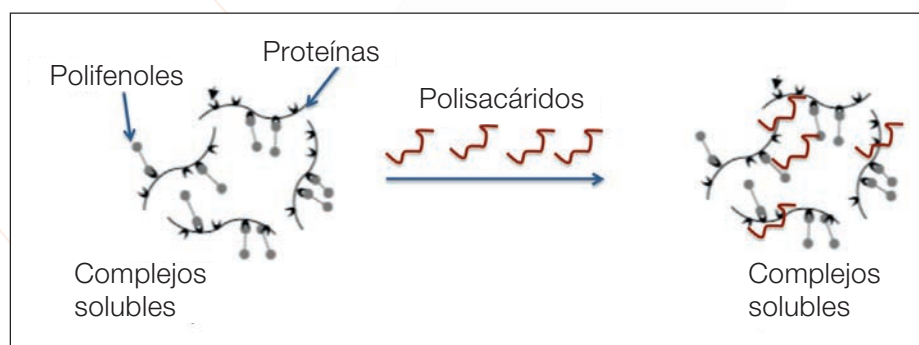
**Realza la textura de tu vino!**

## Descripción

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

## Aplicación y resultados

La aplicación de **OPTI-MUM RED™** en el mosto provee una temprana disponibilidad de polisacáridos para la formación de complejos con los polifenoles tan pronto como éstos se liberan y difunden en el mosto. Un profundo estudio sobre la formación de complejos solubles estables entre polifenoles y las manoproteínas de levadura ha sido publicado recientemente (Mekoue et al., 2016).



▲ **Figura 1:** Modelo ilustrando cómo los polisacáridos están implicados en la inhibición de la formación de agregados (polifenoles/proteínas de la saliva) y por tanto de la limitación de la percepción de astringencia (Carvalho et al., 2006).

**OPTI-MUM RED™** es un autolisado único que libera compuestos tanto de alto como de bajo peso molecular que interaccionan con polifenoles, dando lugar a una mejor estabilización del color y una mejora en la textura del vino.

La caracterización de **OPTI-MUM RED™** tanto a nivel bioquímico como físico se trasladó a experiencias reales a través de ensayos con diversas variedades y zonas del mundo a escala laboratorio, piloto y bodega.

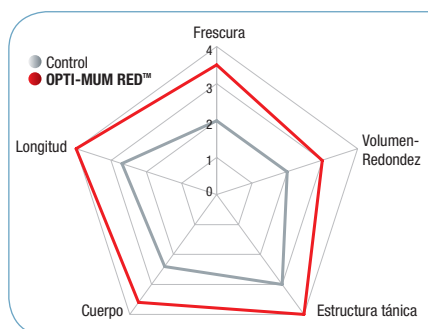
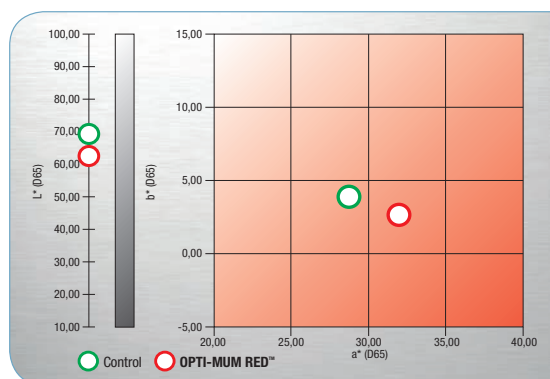
Los resultados de estas experiencias confirman los beneficios de una adición temprana de **OPTI-MUM RED™** sobre diferentes parámetros cualitativos del vino.



### • Mejora del color:

En muchos casos, se ha determinado una mejora de la intensidad de color en los vinos resultantes de una adición temprana de **OPTI-MUM RED™**, especialmente en vinos procedentes de variedades con poco color (como Pinot Noir). En la figura 2 se presentan los parámetros de color CieLab de vinos resultantes de una ensayo comparativo. El vino con la adición de **OPTI-MUM RED™** presenta mayor capa y un color más rojo.

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



### • Mejora de la textura global:

De las diferentes experiencias, tanto a nivel piloto como en bodega, los vinos resultantes de una adición temprana de **OPTI-MUM RED™** presentan una mayor calidad global en boca.

**Figura 3:** Ensayo comparativo – Cabernet Sauvignon (Paso Robles, California). Control vs OPTI-MUM RED™ añadido al inicio de la FA a 30g/hl. Análisis sensorial por un panel de catadores expertos (La Rioja, España).

### Dosis e instrucciones de uso

- Suspender **OPTI-MUM RED™** en diez veces su peso en agua o mosto y mezclar.
- Añadir al mosto al inicio de la maceración.
- **OPTI-MUM RED™** es un autolisado específico de levadura y contiene aminoácidos y minerales naturalmente. **OPTI-MUM RED™** provee un mínimo aporte de nutrientes, pero no reemplaza el programa de nutrición de levadura regular integrando los parámetros del mosto y las necesidades de la levadura seleccionada para la fermentación.

### Presentación y almacenamiento

- 1 kg en bolsas de aluminio selladas.
- Almacenar en lugar seco por debajo de 25°C.

Distribuido por:

La información aquí presente es cierta y procede de lo mejor de nuestro conocimiento. Sin embargo, esta ficha técnica no debe ser considerada como una garantía expresa o que implique o sea condición de venta de este producto. Esta ofrecida sin compromiso ó garantía en la medida que las condiciones de aplicación están fuera de nuestro control. Esto no libera al usuario de respetar la legislación vigente y normas de seguridad y salud en vigor.

Julio 2018

**LALLEMAND**