



# OPTI-RED®

## Nutriment pour des vins rouges ronds et souples

### Description

OPTI-RED® est un nutriment à base d'une levure inactivée spécifique obtenue par un procédé spécifique qui facilite la libération en grande quantité des polysaccharides polyphénols-réactifs, naturellement présents en grande quantité dans la paroi cellulaire. L'utilisation d'OPTI-RED® dans le moût fournit rapidement un poids moléculaire élevé en polysaccharides qui interagissent avec les polyphénols dès que ces derniers sont libérés et diffusés.

Cette formation précoce de complexes polysaccharides-polyphénols permet l'obtention de vins rouges avec une couleur plus intense, plus rond en bouche et avec une meilleure intégration des tanins. OPTI-RED® peut être utilisé seul ou en combinaison avec des enzymes de macération œnologiques.

### Application et résultats

#### • Nutrition

OPTI-RED® est une levure inactivée spécifique et contient donc naturellement acides aminés, vitamines, facteurs minéraux et de survie. OPTI-RED® contribue ainsi à la nutrition des levures.

#### • Ochratoxine

OPTI-RED® peut aider à réduire le niveau en Ochratoxine A pendant l'élevage du vin.

#### • Augmentation de la stabilité polyphénolique

L'impact des polysaccharides de levure est limité à leur disponibilité en raison de l'autolyse des levures naturelles à la fin de la fermentation primaire. Avec l'utilisation de levures naturelles sélectionnées connues pour excréter des quantités élevées de polysaccharides au cours des phases de croissance, la formation de complexes polysaccharides-tanins commence plus tôt. Appliqué à l'encuvage, OPTI-RED® permet de former plus précocement ces complexes au cours de la fermentation alcoolique, et ainsi de valoriser durablement le potentiel polyphénolique naturel des baies de raisin dès le début de la macération. La figure n°1 illustre comment l'ajout d'OPTI-RED® au début de la vinification des vins rouges impacte sur le contenu et la stabilité des tanins et sur l'astringence du vin.



OMRI (Organic Materials Review Institute) est un organisme national à but non lucratif des Etats-Unis qui détermine quels sont les produits autorisés dans les processus de production organique.

	Témoin	OPTI-RED®	
Tanins (g/L).....	2,60	2,70	<b>Même quantité de tanins</b>
Index éthanol.....	8,50	14,00	<b>Plus de complexes polysaccharides-tanins</b>
Index BSA.....	11,50	6,80	<b>Moins d'astringence</b>

Figure n°1 : Pinot Noir, Bourgogne (France) – 2000  
OPTI-RED® à 30g/hL au début de la macération. Analyse trois mois après la mise en bouteille.





### • Augmentation de la stabilité de la couleur

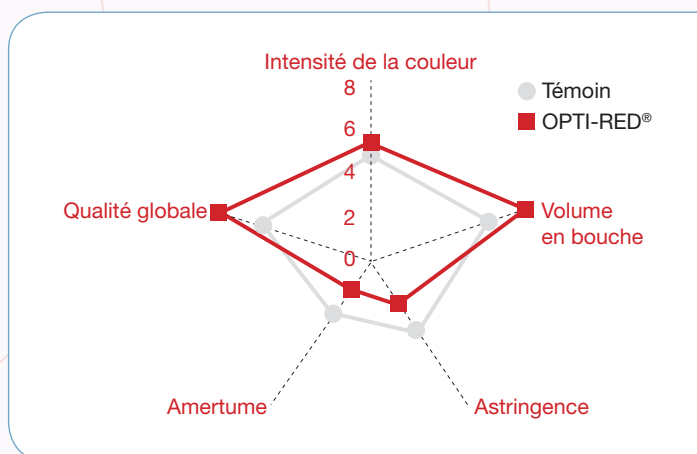
La précipitation des colloïdes polyphénoliques peut être évitée en présence des polysaccharides disponibles qui ont une fonction de «protection» en empêchant la précipitation des colloïdes polyphénoliques avec un poids moléculaire élevé. Par conséquent, grâce à la libération accrue de polysaccharides dès le début de la fermentation, OPTI-RED® favorise la stabilisation des complexes tanins-anthocyanes-polysaccharides. Les vins rouges obtenus présentent ainsi une couleur plus soutenue et plus stable au cours de leur vieillissement.

### • Augmentation du volume en bouche (rondeur et souplesse)

Les polysaccharides ont un impact positif sur le volume en bouche, apportant plus de rondeur au vin. La figure n°2 montre l'impact de l'addition d'OPTI-RED® sur la qualité sensorielle du vin : plus de volume en bouche, moins d'astringence et une meilleure qualité globale.

**Figure n°2 : Grenache, 2000.**  
Cave expérimentale, INRA, Montpellier (France). ▶  
OPTI-RED® à 30 g/hL pendant la macération.  
Indices sensoriels : 1-10. Dégustateurs professionnels : 14

L'ajout d'OPTI-RED® dès l'encuvage est particulièrement intéressant pour les raisins à potentiel phénolique bas, pour les récoltes de faible maturité et/ou à haut rendement, pour améliorer la stabilité des extraits de polyphénols précoces (macération préfermentaire, thermovinification...) et pour les vins primeurs.



### Dosage et mode d'emploi

- La dose moyenne recommandée est de 20 à 40 g/hL.
- Dissoudre OPTI-RED® dans dix fois son poids d'eau ou de jus et mélanger.
- Incorporer à l'encuvage ou au début de la fermentation et homogénéiser par un remontage.

### Conditionnement et stockage

- Sac de 1 kg, 2,5 kg ou 10 kg.
- Stocker dans un endroit sec en dessous de 25°C.

DISTRIBUÉ PAR :

Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits ; celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel. Lallemand garantit la qualité de ses produits vendus dans leur emballage d'origine, utilisés conformément à la date limite d'utilisation mentionnée, sous réserve du respect des conditions de conservation.

Novembre 2015