



OPTI-MUMTM RED



OMRI (Organic Materials Review Institute) es una organización nacional sin fines de lucro en Estados Unidos que determina si los productos están autorizados para uso orgánico.

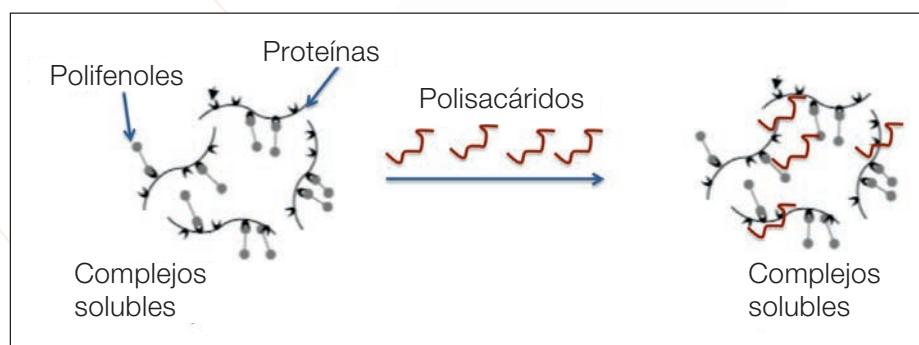
Realza la textura de tu vino!

Descripción

OPTI-MUM REDTM es un autolisado de levadura rico en polisacáridos proveniente 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 REDTM** 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 REDTM 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 REDTM** 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 REDTM** sobre diferentes parámetros cualitativos del vino.

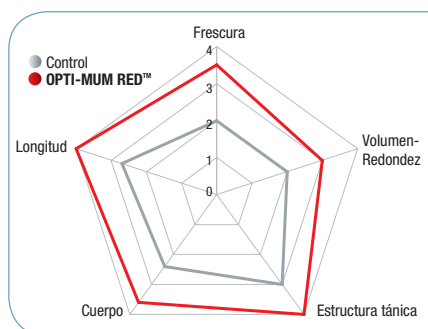
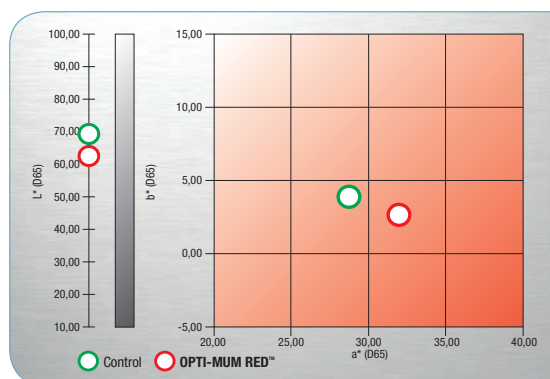




• Mejora del color:

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:

LALLEMAND BIO, S.L.
Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13
lallemandbio@lallemand.com

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.

Mayo 2022

