



OptiLEES



# Mejora las sensaciones

Levadura inactiva específica  
para obtener vinos sedosos y con volumen

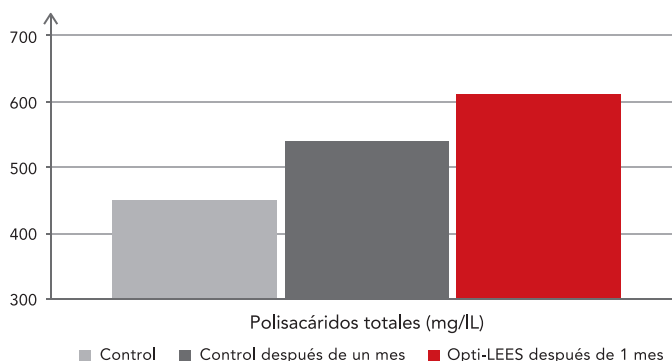


## Aplicaciones

Opti-LEES es una levadura inactiva específica desarrollada y producida a partir de una cepa seleccionada por su capacidad de autólisis y liberación de polisacáridos. Opti-LEES ayuda al manejo de la crianza sobre lías del vino, permitiendo un mejor control de la calidad de las mismas y un efecto más rápido, gracias a la cesión del contenido en polisacáridos. Además, durante su desarrollo, se ha caracterizado una fracción de polisacáridos de bajo peso molecular, que explican el impacto sobre la percepción de dulzor.

## Resultados

Dentro de los estudios de I+D realizados para la selección de la cepa de levadura, validar el proceso de inactivación y caracterizar la calidad y cantidad de los polisacáridos, se realizaron varias pruebas a escala de bodega en diferentes regiones vitivinícolas donde se llevan a cabo prácticas de envejecimiento de manera tradicional. Los resultados indican que cuando se añade Opti-LEES, se produce un incremento significativo en la cantidad de polisacáridos totales medidos en el vino.



Ensayo en un vino Merlot- Syrah, D.O. Priorato, 2010:  
Comparativa entre muestra control y adición de Opti-LEES  
a 20 g/hL.

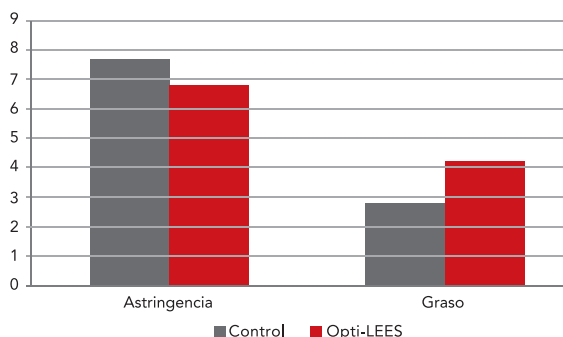
Análisis del contenido en polisacáridos totales en el vino  
al comienzo del ensayo y un mes más tarde.

Seleccionado y producido por:


## Resultados

Adicionalmente, el análisis sensorial indica claramente el impacto positivo de Opti-LEES en la percepción de redondez en el vino.



Ensayo en un vino Tempranillo, D.O. Ribera del Duero, 2010:  
Comparativa entre muestra control y adición de Opti-LEES a 20 g/hL.

Análisis sensorial de los vinos dos meses después por un panel de cata entrenado en descriptores de "astringencia" y "graso".

## Instrucciones de uso

### • Presentación

Opti-LEES se presenta en bolsas de aluminio de 2,5 kg.

### • Dosis de empleo

La dosis recomendada es de 20-40 g/hL, dependiendo del efecto deseado.

Realizar una suspensión de Opti-LEES en 10 veces su peso en agua o mosto/vino y mezclar. Añadir al mosto/vino al final de la fermentación alcohólica.

**Para una rápida y óptima actuación se recomienda realizar "batonnage" una vez por semana durante el primer mes y una vez cada 2 semanas durante el segundo mes.**

### • Conservación

Almacenar en lugar seco

Distribuido por:

LALLEMAND BIO S.L.

Tel.: 902 88 41 12 – Fax: 902 88 42 13

[lallemandbio@lallemand.com](mailto:lallemandbio@lallemand.com)

Seleccionado y producido por:

