



OMRI: Apto para la producción de alimentos y bebidas certificadas orgánicas según las normas USDA para el programa NOP (National Organic Program).

# OptiRED®

**Para vinos tintos redondos y suaves**

## Descripción

Optired® es un preparado de levadura natural único que ha sufrido un proceso de preparación específico para obtener un alto nivel de polisacáridos de pared celular altamente reactivos con los polifenoles.

Usando Optired® en el mosto, se aportan de forma temprana polisacáridos de alto peso molecular disponibles para formar complejos con los polifenoles tan pronto como estos sean liberados y difundidos.

Esta temprana formación de los complejos polisacárido-polifenol da como resultado en los vinos tintos un color más intenso, paso por boca más redondo y mejor integración de los taninos. Optired® puede ser usado solo o combinado con enzimas de extracción.

## Aplicación y resultados

- Incremento de la estabilidad polifenólica

El impacto de los polisacáridos de levadura está limitado a su disponibilidad debido a que la autólisis de la célula no se da hasta el final de la fermentación alcohólica. Con el uso de esta levadura natural seleccionada y conocida por su capacidad de liberación de grandes cantidades de polisacáridos durante la fase de crecimiento, la formación de complejos tanino-polisacárido tiene lugar antes. Estos polisacáridos pueden estar disponibles al inicio de la fermentación añadiendo Optired® en el mosto.

La Figura 1 muestra como, añadiendo Optired® al inicio de la fermentación alcohólica en vino tinto, este impacta sobre el contenido y estabilidad de los taninos y la astringencia del vino.

	Control	Opti-Red®	
Taninos (g/L).....	2.60	2.70	Misma cantidad de taninos
Índice de Etanol.....	8,50	14.00	más complejos tanino-polisacárido
Índice BSA.....	11.50	6.80	menos astringencia

**Figura 1: Pinot Noir, Borgoña (Francia).  
Optired® a 30g/hL al inicio de la fermentación. Análisis 3 meses después de embotellar.**



- Incremento de la estabilidad del color

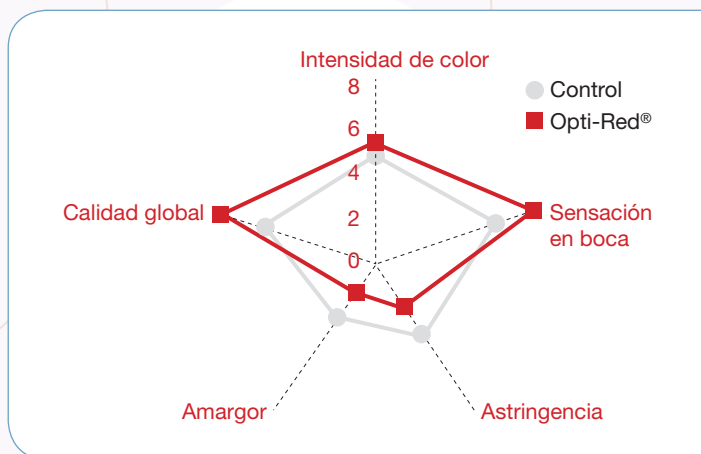
La precipitación de coloides polifenólicos puede ser evitada en presencia de polisacáridos disponibles con función protectora, que previenen la precipitación de coloides polifenólicos de alto peso molecular. Por lo tanto, los polifenoles muestran una mejor estabilidad durante el envejecimiento cuando han sido protegidos por los polisacáridos del optired gracias a la formación de complejos Antociano-Tanino-Polisacárido. Después de la adición de Optired durante las primeras fases de la fermentación, los vinos muestran una menor pérdida de color antes y durante el envejecimiento.

- Incremento de la sensación en boca (redondez y suavidad)

Los polisacáridos tienen un impacto positivo en boca aportando mayor redondez al vino. La Figura 2 muestra el impacto de la adición de Optired® sobre la calidad sensorial del vino; mayor sensación en boca, menor astringencia y mejor calidad global.

**Figura 2: Garnacha.** ▶  
**Bodega experimental del INRA en Montpellier (Francia).**  
**Optired® a 30g/hL durante la fermentación.**  
**Valores sensoriales de 0-10 por un panel profesional de 14 catadores.**

La adición de Optired® al inicio de la fermentación, es particularmente interesante para uvas con bajo potencial polifenólico, con falta de madurez completa y/o altos rendimientos en viñedo para potenciar la estabilidad de los polifenoles extraídos en las primeras fases de la elaboración (maceraciones prefermentativas, termovinificaciones...) y para vinos que salen rápido al mercado.



### Dosis de aplicación e instrucciones de uso

- La dosis recomendada es de 20 a 40 g/hL.
- Suspender Optired® en 10 veces su peso en agua o vino y mezclar.
- Añadir al mosto al inicio de fermentación.
- Por su particular e innovadora forma de producción Optired® es de los productos que, siendo un derivado de levadura, menos aporte nutricional realiza al vino y no sustituye, en ninguno de los casos, a una carencia nutricional.

### Empaquetado y conservación

- Optired® está disponible en envases de 2,5Kg y 10Kg correctamente sellados.
- Almacenar en ambiente 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.