




Mejora las sensaciones

**Levadura inactiva específica
para obtener vinos sedosos y con volumen**

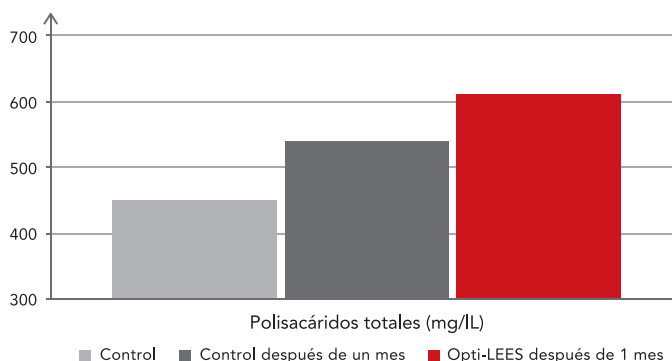


Aplicaciones

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.**

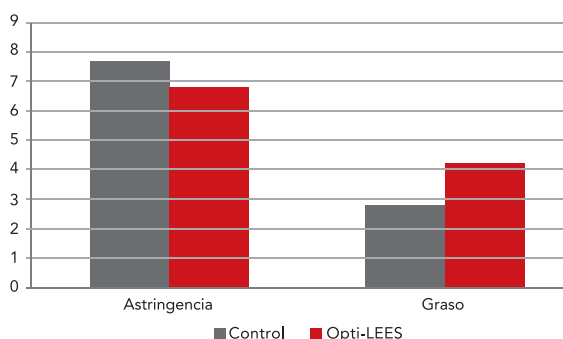
Análisis del contenido en polisacáridos totales en el vino
al comienzo del ensayo y un mes más tarde.

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:

Seleccionado y producido por:

LALLEMAND