



# OPTILEES®

## Nutriment riche en polysaccharides pour des vins soyeux et voluptueux

### Description

OPTILEES® est un nutriment à base d'une levure inactivée spécifique développée et produite à partir d'une souche sélectionnée pour ses capacités d'autolyse et de libération de polysaccharides. Utilisée à la fin de la fermentation alcoolique, OPTILEES® aide à la gestion de l'élevage des vins sur lies, en permettant un meilleur contrôle de la qualité des lies et un effet «élevage» plus rapide grâce à la libération des polysaccharides. De plus, une fraction de polysaccharides à faible poids moléculaire a été caractérisée, ce qui explique l'impact observé sur la perception de douceur et de sucosité. (De Fernando Zamora, Entretiens Scientifiques Lallemand, 2011).

### Application et résultats

#### • Nutrition

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

#### • Ochratoxine

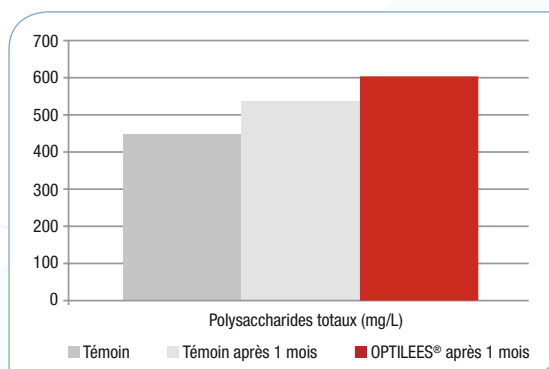
OPTILEES® peut aider à réduire le niveau en Ochratoxine A pendant l'élevage du vin.

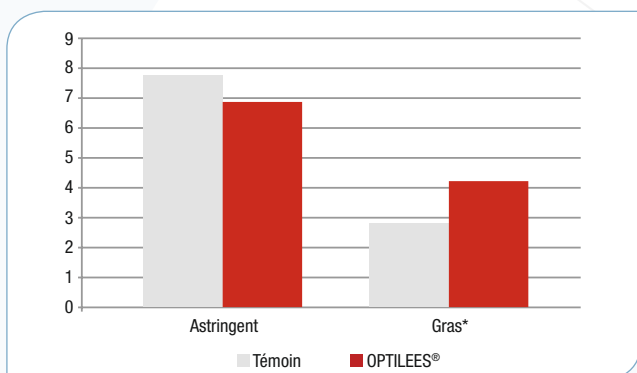
#### • Augmentation de la teneur en polysaccharides

En plus des études de R&D effectuées pour sélectionner la souche de levure, valider le processus d'inactivation et caractériser la qualité et la quantité des polysaccharides, plusieurs essais à l'échelle de la cave ont été menés dans différentes régions où les pratiques d'élevage sont traditionnelles. Les résultats ont montré que dans les cas où OPTILEES® a été utilisé, une augmentation significative de la teneur totale des polysaccharides dans le vin a été mesurée un mois après. En outre, l'analyse sensorielle met en évidence l'impact positif d'OPTILEES® notamment sur la perception du gras.

#### Essais sur du vin Merlot-Syrah, ► DOC Priorato, Espagne, 2010 : Comparaison d'un témoin et de l'addition d'OPTILEES® à 20g/hL.

Analyse de la teneur totale en polysaccharides dans le vin au début de l'expérimentation et 1 mois après.





◀ **Essais sur du vin Tempranillo, DOC Ribera del Duero, Espagne, 2010 : Comparaison des témoins et de l'addition d'OPTILEES® à 20g/hL.**

Analyse sensorielle des vins après 2 mois par un panel de dégustateurs professionnels suivant le caractère « astringent » et « gras » des vins.

\* Différence significative statistiquement.

### Dosage et mise en œuvre

- La dose moyenne recommandée est de 20 à 40 g/hL.
- Mettre en suspension OPTILEES® avec dix fois son poids d'eau ou de jus/vin et mélanger.
- Ajouter à la fin de la fermentation alcoolique.
- Le temps de contact conseillé est de 1 à 2 mois selon la matrice du vin et le suivi de dégustation.
- Pour un impact rapide et optimisé, un bâtonnage est recommandé : une fois par semaine pendant le 1<sup>er</sup> mois et une fois toutes les 2 semaines pendant le 2<sup>ème</sup> mois.

### Conditionnement et stockage

- OPTILEES® est fourni en sachets d'aluminium étanches de 2,5 kg.
- Conserver dans un endroit sec en dessous de 25° C.

DISTRIBUÉ PAR:

Novembre 2015

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.