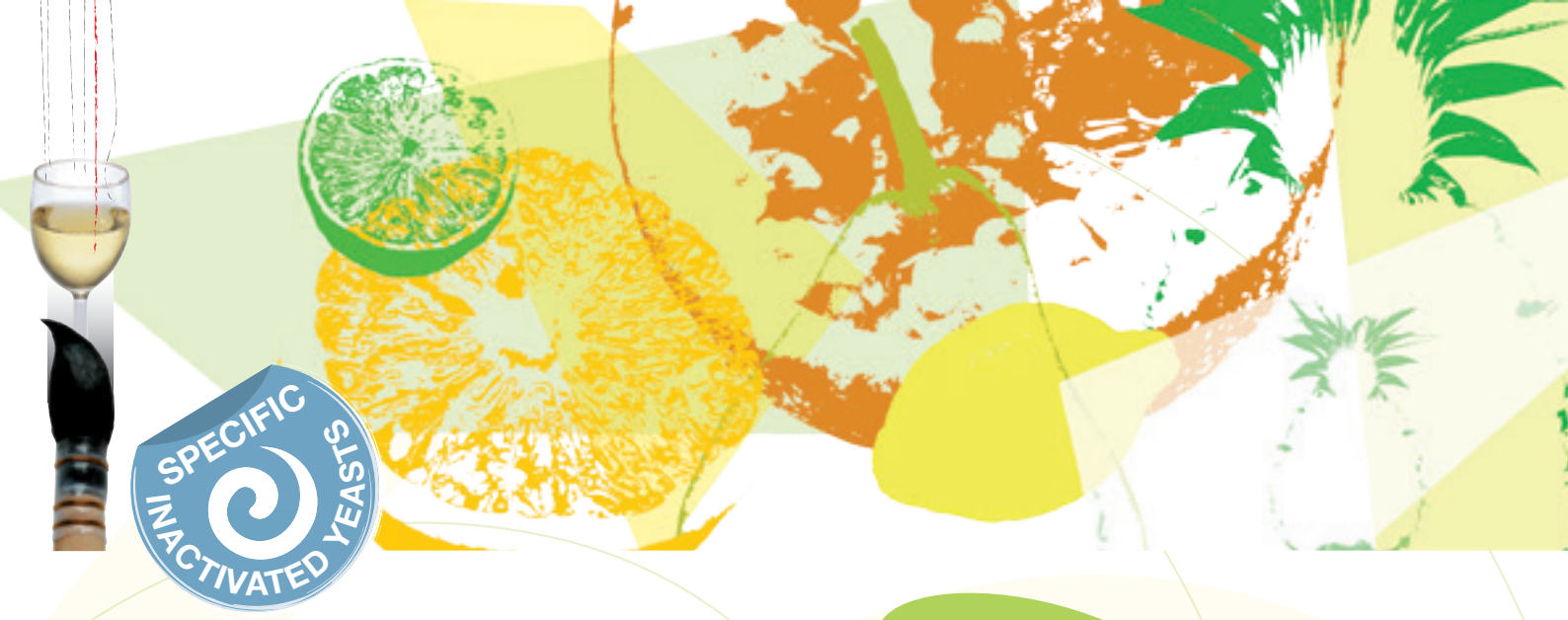


OptiWHITE®

Para preservar la frescura y el color de los vinos blancos y rosados

OMRI (Organic Material Review Institute) es una organización nacional sin ánimo de lucro de USA que determina qué productos están permitidos para su uso en la producción orgánica.

Opti-White® está patentado en Europa (n ° 1706478), Nueva Zelanda (n ° 548618), Sudáfrica (n ° 2006/05985), EE.UU. (n ° 8.268.372) y Australia (n ° 2005214101).

Descripción

Opti-White® es una levadura inactiva específica rica en glutatión (propiedades antioxidantes) y polisacáridos.

El uso de Opti-White® en el mosto al principio de la fermentación genera una mayor suavidad y complejidad aromática en los vinos blancos.

Debido a sus propiedades únicas, que protegen el mosto y el vino de la oxidación de fenoles y de los aromas, Opti-White® contribuye a una mejor conservación del color y la frescura aromática de los vinos blancos.

Aplicación y resultados

- **Impacto de color:**

Como hemos observado, tanto a escala de laboratorio como en ensayos de bodega, la adición de Opti-White® en el mosto tiene un impacto en el color del vino; se observa una menor absorbancia a 420 nm, que corresponde a un color con menos intensidad de color amarillo, y por lo tanto más representativo del color de un vino blanco joven (figura n ° 1).

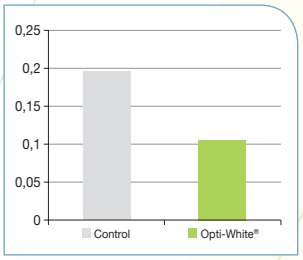


Figura n ° 1: Impacto de la adición de Opti-White® en el color de vinos de Rueda (España), 2003. (Sieczkowski y Ortiz-Julien, 2005).

- **Impacto sobre los aromas:**

Nuestra experiencia en la aplicación de Opti-White® muestra una mejor calidad e intensidad aromática en los vinos procedentes de mostos tratados con Opti-White® al inicio de la fermentación alcohólica.

Este efecto positivo se verifica al final de la FA, pero también después del paso del tiempo. Como se muestra en la figura n° 2, incluso después de 1 año de envejecimiento, el contenido de aromas es mayor en los vinos tratados con Opti-White® al principio de la fermentación alcohólica.

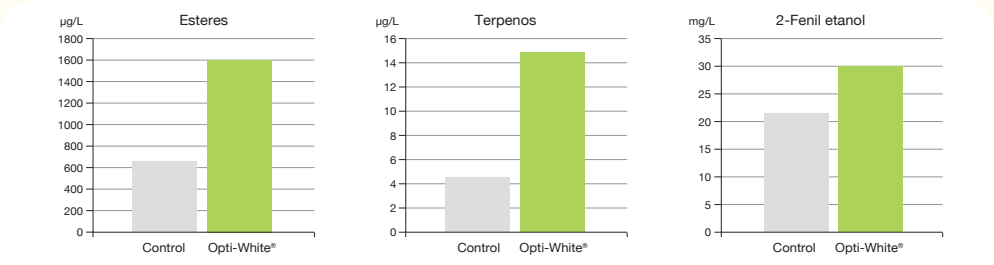
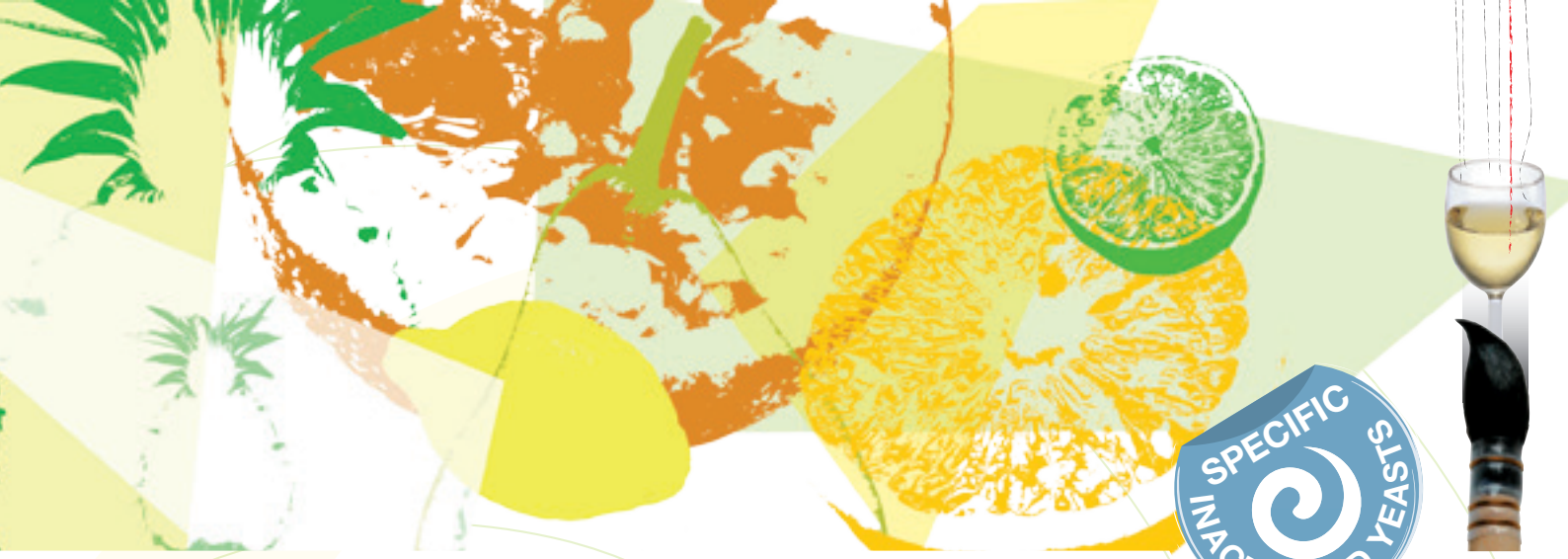


Figura n° 2: Impacto de Opti-White® en la preservación de los aromas después de 1 año. Ensayo hecho con un mosto de Riesling, en 2005, en una colaboración con el Instituto Geisenheim.

LALLEMAND



Cuando se utiliza una levadura rica en glutatión (SIY GSH-rich) como Opti-White®, una gestión adecuada de la fermentación es crucial, ya que las levaduras con alto requerimiento de nitrógeno pueden usar los aminoácidos de GSH-rich SIY como una fuente de nitrógeno,y por lo tanto disminuir el impacto de la liberación de la levadura inactivada en el vino. Los resultados presentados en la figura n° 3 ilustran el impacto de la nutrición de la levadura en el contenido de tioles en el vino después de FA, medido como 3-mercapto-hexanol, responsable de aromas a pomelo y notas de maracuyá.

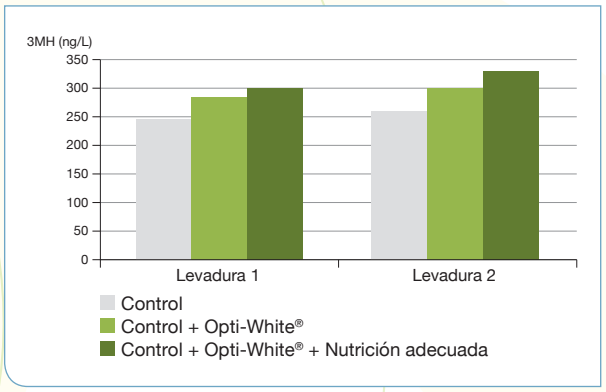
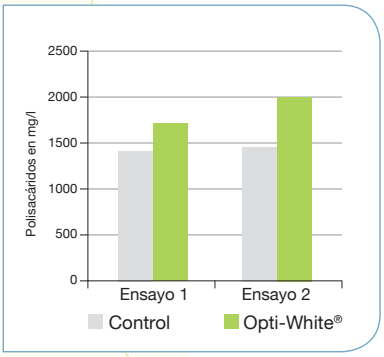


Figura n° 3: Ensayo en Sauvignon blanc, vendimia 2011, NFA = 84 mg / L. Análisis de 3-mercapto-hexanol. Opti-White®: adición al principio de FA a 30 g/hL. Comparación de: control sin adición de Opti-White® / Control + Opti-White® / Control + Opti-White + gestión adecuada de la nutrición en este mosto empobrecido en nitrógeno.



- **Impacto en la suavidad:**

Debido a los polisacáridos liberados por la cepa específica de levadura inactiva que compone el Opti-White®, se percibe un aumento de sensación en la boca en los vinos donde se aplicó Opti-White® durante las primeras etapas de la fermentación. En varias pruebas se pudo comprobar un aumento del 25 al 30% del contenido de polisacáridos en los vinos (figura n° 4). Esto contribuye a mejorar el equilibrio general de la fase gustativa y a incrementar la percepción en boca.

Figura n° 4: Impacto de Opti-White® en el contenido de polisacáridos del vino (blanco de Val de Loire, 2004. Análisis por el INRA de Montpellier - Francia)

Dosis e instrucciones de uso

- La dosis media recomendada es de 20 g a 40 g/hL en función de los objetivos buscados.
- Suspender Opti-White® en diez veces su peso de agua o mosto y mezclar.
- Añadir al mosto después del prensado, al comienzo de la fermentación.
- Opti-White® también proporciona un pequeño suministro de nutrientes, pero no reemplaza el protocolo normal de nutrición.

Presentación y conservación

- Opti-White® se suministra en bolsas de 2,5 kg y 10 kg.
- Almacenar en un lugar seco por debajo de 25 °C.

Distribuido por:

La información aquí contenida es verdadera y exacta según nuestro mejor conocimiento. Sin embargo, esta ficha no debe considerarse una garantía, expresa o implícita, ni una condición de venta de este producto.

Julio 2018