

Optimum WHITE® és Opti WHITE®**INNOVATÍV ÉLESZTŐTÁPANYAGOK GYÜMÖLCS-
CEFRÉKHEZ, FEHÉR ÉS ROZÉBOROKHOZ**

Az Optimum WHITE® és az Opti WHITE® különleges inaktívált élesztő termékek erős antioxidáns tulajdonságokkal. Alkalmazásuk szabadalmaztatva.

A cefrét és a bort tartósan és komplex módon védik az oxidációtól. A mustba, cefrébe keverés pillanatától kezdve gátolják, borban pedig visszafordítják a kémiai és enzimes oxidációs folyamatokat. A velük kezelt pálinkák/borok jóval több friss gyümölcs- és fajtaaromát tartalmaznak.

A gyümölcs cefrézésekor a beélesztőzés előtt keverjük a cefrébe. Az Optimum WHITE® magasabb hatóanyagtartalmának következtében erőteljesebb aromavédő hatású a pálinkacefrék esetén, mint az Opti-WHITE®. Fehér- és rozéborok mustjánál musttisztítás után, az erjedés indításánál használjuk őket. Az Opti WHITE® és Optimum WHITE® növeli a gyümölcscefrék, borok aroma-intenzitását, megvédi a fajtajelleg és gyümölcsösség okozó aromaanyagokat az oxidációtól, ezáltal fokozza a párlat aromaintenzitását és komplexitását,

fokozza az illat-, aromaszervezet hosszú távú stabilitását, javítja a borok teltségérzetét. Öregedő borok esetén visszafrissíti a tételt, visszahozza a gyümölcsösséget és fajtajelleget. Nagy természetes élesztő eredetű antioxidáns tartalmuk (glutation, peptid, mannopeptin) csökkenti az rH-t, glutation tartalmuk leköti a könnyen oxidálódó és fajtaaromát semlegesítő egyszerű illó fenolokat. Az Opti WHITE® és az Optimum WHITE® hozzájárul a fehér és rozéborok jobb szín- és aroma-stabilitásához.

HATÁSUK PÁRLATOK ÉS BOROK MINŐSÉGÉRE:

▶ **Aromatikus frissesség:** Az Opti WHITE® és Optimum WHITE® természetes élesztő-antioxidáns anyagokat (glutation, peptid) tartalmaznak nagy koncentrációban, amelyek kiegészítik a klasszikus antioxidáns anyagok hatását (pl. SO₂), és hosszú távon védik a gyümölcsben meglévő, valamint az erjedés során keletkező oxidáció-érzékeny aromaanyagokat. Teszik ezt azért, hogy a glutation semlegesíti az aromakötő és -semlegesítő ortokinin vegyületeket a mustban, borban, cefrében. *Az Opti WHITE® ropogósabb, az Optimum WHITE® krémesebb borokat eredményez. Pálinkacefréknél az Optimum WHITE® aromafokozó hatása erőteljesebb.*

▶ **Teltségérzet, mouthfeel:** Az Opti WHITE® és Optimum WHITE® élesztősejttel komponensei beoldódnak az erjedés és érlelés során. Ezek elsősorban mannopeptidek, mely vegyületeknek pozitív hatása van a teltségérzetre. A mannopeptin vegyületek védőkolloidként növelik a bor fehérje és

borkőstabilitását. Hatásuk erősíti a sepröntartás komplexitását.

▶ **Színstabilitás:** Az Opti WHITE® és Optimum WHITE® egyedi antioxidáns tulajdonságai természetes úton csökkentik a fenolos komponensek oxidációját. A jó borkészítési gyakorlat mellett az Opti WHITE® és Optimum WHITE® gátolja a fehérborok barnulását és a sötétsárga-narancssárga színek kialakulását.

▶ **Élesztőtápanyag:** Az Opti WHITE® és Optimum WHITE® jó tápanyagforrás is az élesztő számára, azonban 30 g/hl-es adagja csak az első 10 g/hl UVAVITAL mennyiségét váltja ki. Boroknál erjedés során 1-3-5x10 g/hl UVAVITAL cukorfogyás arányos adagolása javasolt az elérendő minőségnek és komplexitásnak megfelelően.

Gyümölcscefrék esetén a 30 g/hl Opti WHITE (vagy Optimum WHITE®) cefrébe keverése után oltsunk az élesztővel, majd erjedés közben adjunk még a cefréhez 1x vagy 2x10 g/hl Uvavital-t.

CSOMAGOLÁS:

Az Opti WHITE®, Optimum WHITE® kiszerezése 2,5 kg-os társított fóliás csomagolás. 10 kg-os kartondoboz.

ADAGOLÁS, FELHASZNÁLÁS:

Gyümölcscefrékhez beélesztőzés előtt: 30 g/hl. Kényszerartólt gyümölcscefrék frissességének, aromájának visszahozására: 20-30 g/hl. Fehér szőlők mustjának ülepítés utáni kezelésére: 30 g/hl. Öregedő borok gyümölcsösségének és fajtajellegének visszahozására: 20-30 g/hl.

10 x-es mennyiségű vízben, mustban vagy gyümölcslében oldjuk fel. Intenzíven keverjük fel, és adjuk a cefréhez/musthoz. Alaposan keverjük el.

TÁROLÁS: Száraz, hűvös, napfénytől védett helyen. Az eredeti csomagolásban 4 évig eltarthatók.