

Optimum WHITE[®]



**INNOVATÍV ÉLESZTŐTÁPANYAG A BOR, SÖR,
PÉLINKACEFRE OXIDÁCIÓ ELLENI VÉDELMERE,
ILLATÁNAK ÉS ÍZÉNEK JAVÍTÁSÁRA**

Az Optimum WHITE[®] különleges inaktívált élesztő termék erős antioxidáns tulajdonságokkal. Használata fehérborok, rozék, gyümölcscefrék és sörök esetén is több és stabilabb aromát eredményez.

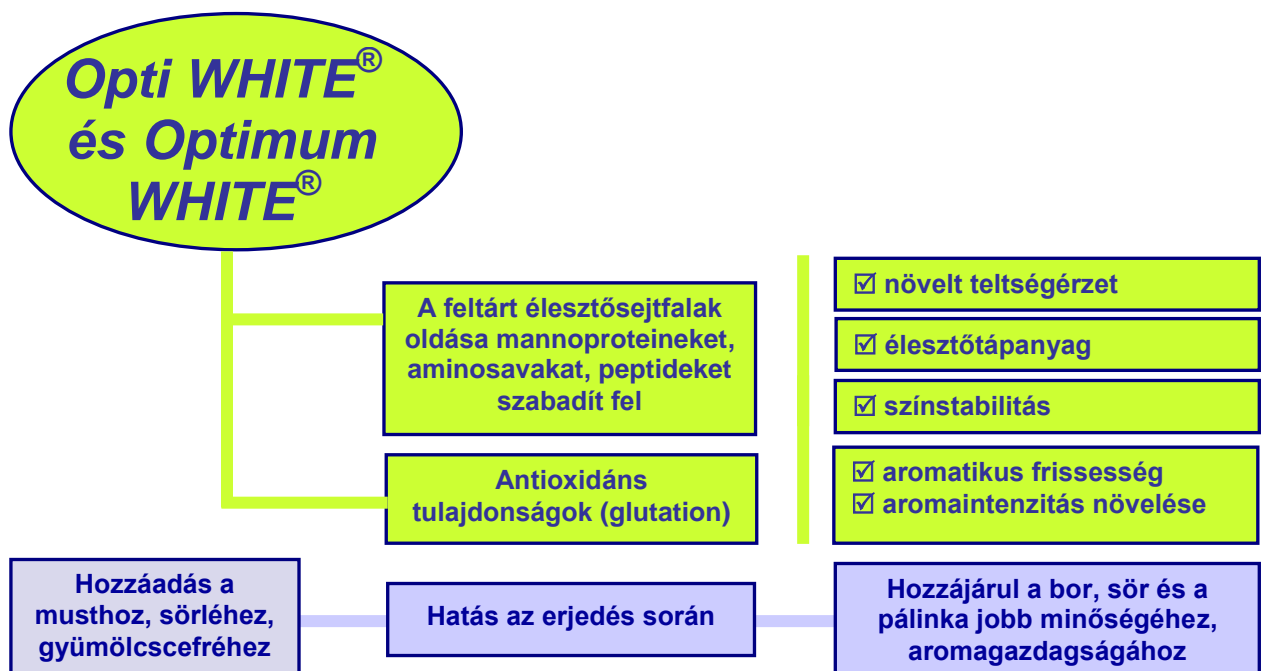
A bort, gyümölcscefrét tartósan és komplex módon védi az oxidációtól (nagy glutation tartalom > alacsonyabb redoxpotenciál, könnyen oxidálódó fenolok lekötése; nagy mannoпротеin tartalom oxidáció elleni tartós védelem). A mustba keverés pillanatától kezdve gátolják, borban pedig visszafordítják a kémiai és enzimes oxidációs folyamatokat, ennek következtében a borok jóval több gyümölcs- és fajtaaromát tartalmaznak.

Fehérborok és rozék mustjánál musttisztítás után, az erjedés indításánál használjuk. Az Optimum WHITE[®] növeli a borok, sörök aroma-intenzitását és komplexitását, fokozza az illat-, aromaszervezet hosszú távú stabilitását, javítja a teltségérzetet. Gyümölcscefréknél szintén a beélesztőzés előtt keverjük a ceفرéhez. Az Optimum WHITE[®] növeli a gyümölcscefre aromatartalmát, megvédi a fajtajelleg és gyümölcsösség okozó aromaanyagokat az oxidációtól, ezáltal fokozza a pálinka

aromaintenzitását. Öregedő borok, sörök esetén visszafrissíti a tételt, visszahozza a gyümölcsösséget és fajtajelleget, amit stabilizál is.

Egyedi tulajdonságainak köszönhetően (nagy természetes élesztő eredetű antioxidáns glutation, peptid és mannoпротеin tartalom) az Optimum WHITE[®] hozzájárul a fehér- és rozéborok jobb szín- és aroma-stabilitásához. Ezt a könnyen oxidálódó komponensek - ortokinon-fenolok - lekötésével teszi.

AZ Optimum WHITE[®] HATÁSA FEHÉR, ROZÉBOR, SÖR ÉS PÁLINKA KÉSZÍTÉSÉNÉL:



HATÁSUK FEHÉR, ROZÉBOROK, SÖRÖK ÉS PÁRLATOK MINŐSÉGÉRE:**▶ Aromatikus frissesség**

Az Optimum WHITE® természetes élesztő-antioxidáns anyagokat (glutation, peptidok) tartalmaz 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 ortokinon vegyületeket a mustban, borban, sörben, cefrében.

▶ Teltségérzet, mouthfeel

Az Optimum WHITE® élesztősejtfal komponensei beoldódnak az erjedés és érlelés során. Ezek elsősorban mannoproteinek, mely poliszaharidoknak pozitív hatása van a teltségérzetre. A mannoprotein vegyületek védőkolloidként növelik a bor fehérje és borkő-, a sörök fehérjestabilitását. Hatásuk erősíti az erjedést követő autolízises sepröntartás komplexitását.

CSOMAGOLÁS:

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

ADAGOLÁS:**Javasolt dózis:**

- Fehér szőlők mustjának ülepítés utáni kezelésére: **30 g/hl**
- Gyümölcscefrékhez beélesztőzés előtt: **30 g/hl**
- Öregedő borok gyümölcsösségének és fajtajellegének visszahozására: **20-30 g/hl**
- Sörlevekhez a komlóforralás végén vagy a beélesztőzés előtt adjuk. **Javasolt dózis 20-30 g/hl.**

Az Optimum WHITE®-ot 10 x-es mennyiségű vízben, mustban, sörlemben vagy gyümölcslében oldjuk fel, majd ez után adjuk a kezelendő tételhez, amibe alaposan keverjük be.

TÁROLÁS:

Száraz, hűvös, napfénytől védett helyen. Eredeti csomagolásban az Optimum WHITE® 4 évig eltartható.

▶ Színstabilitás

Az Optimum WHITE® egyedi antioxidáns tulajdonsága természetes úton csökkenti a fenolos komponensek oxidációját. A jó borkészítési gyakorlat mellett az Optimum WHITE® gátolja a fehérborok barnulását és a nem kívánatos sötétsárga-narancssárga színek kialakulását.

▶ Élesztőtápanyag

Az Optimum WHITE® jó tápanyagforrás is az élesztő számára, azonban 30 g/hl-es adagja csak 10 g/hl UVAVITAL mennyiséget vált ki. Boroknál erjedés során 2-4x10 g/hl UVAVITAL cukorfogyás arányos adagolása javasolt az elérendő minőségnek és komplexitásnak megfelelően.

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