



OMRI - Organic Materials Review Institute -, az USA nemzeti nonprofit szervezete, mely meghatározza az organikus termékek előállításához használható anyagok körét.

Az OPTI-MUM WHITE™ Európában (n° 1706478), Új-Zélandon (n°548618), Dél-Afrikában (n°2006/05985), USA-ban (n°8268372) és Ausztráliában (n°2005214101) szabadalmi oltalom alatt áll.

## OPTI-MUM WHITE™

### Fehér- és rozéborok aromaintenzitás- és frissesség fokozására, a hosszú életűség biztosítására

#### Általános információk

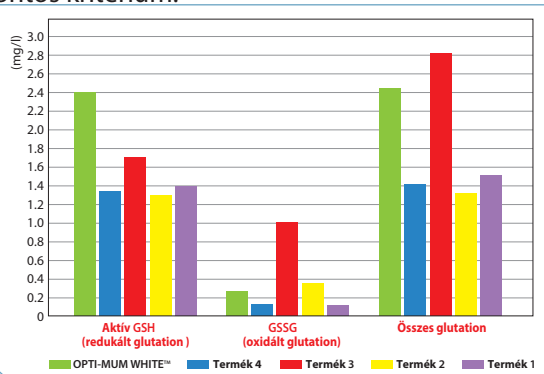
Az OPTI-MUM WHITE™ glutationban (antioxidáns tulajdonságú vegyület) és poliszacharidban gazdag természetes speciális inaktivált élesztő (SIY=Specific Inactivated Yeast). Különleges előállítási technológiájának köszönhetően kimagaslóan nagy glutation-tartalma van. A musthoz adagolása musttisztítás után minél korábban történjen meg, az oxidáció elleni mielőbbi védelem érdekében.

Jobb aromaminőség, erőteljesebb aromatika, a tiolok és észterek hosszú idejű megőrzése jellemzi az OPTI-MUM WHITE™-tal kezelt borokat, még egy év után is. Az OPTI-MUM WHITE™ poliszacharid tartalma növeli a borok teltségét, száját kitöltő ízérzetét, komplexitását.

#### Alkalmazás és eredmények

##### • Hatékony, aktív glutation-tartalom

A Lallemand termékköréből egy speciális borélesztő került kiválasztásra a glutationban gazdag inaktivált (GSH-SIY) OPTI-MUM WHITE™ előállítására. A gyártás során az a cél, hogy a szaporítási, inaktiválási, szárítási folyamat végére minél nagyobb oldható redukált glutation (GSH) tartalmú legyen a végtermék. Nem csak a glutation-tartalom mennyisége, hanem annak aktív formában a mustba, borba történő beoldódása is fontos kritérium.



A Stellenbosch-i egyetem kísérleteiben különböző GSH-ban gazdag inaktivált élesztő-készítmények glutation-tartalmát vizsgálták (1. ábra). Az OPTI-MUM WHITE™ tartalmazta a legnagyobb mennyiségű redukált glutationt (Kritzinger et al, 2012).

1. Ábra: különböző glutationban gazdag élesztőkészítmények által kibocsájtott aktív redukált (GSH), inaktív oxidált (GSSG) és összes glutation-tartalom (redukált + oxidált)

