



OPTI-WHITE™

FEHÉR ÉS ROZÉ BOROK AROMA- ÉS SZÍNMEGŐRZÉSE

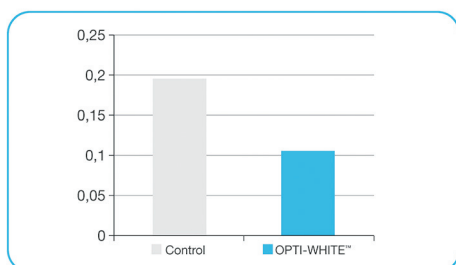
Az **OPTI-WHITE™** különleges GSH™ eljárással előállított termék. Speciális, garantált magas glutationszinttel, poliszacharidokban gazdag inaktivált élesztő. Az **OPTI-WHITE™**-al a fehérborok hosszútávon nagyobb aromakomplexitásúak és intenzitásúak, simábbak, kerekesebbek lesznek. Egyedi antioxidáns tulajdonságainak köszönhetően megvédi a mustot és a bort a fenolok okozta aroma-oxidációtól. Az **OPTI-WHITE™** segít megőrizni a borok színét, frissességét, aromatikáját.



ELŐNYÖK ÉS EREDMÉNYEK

A színre gyakorolt hatása:

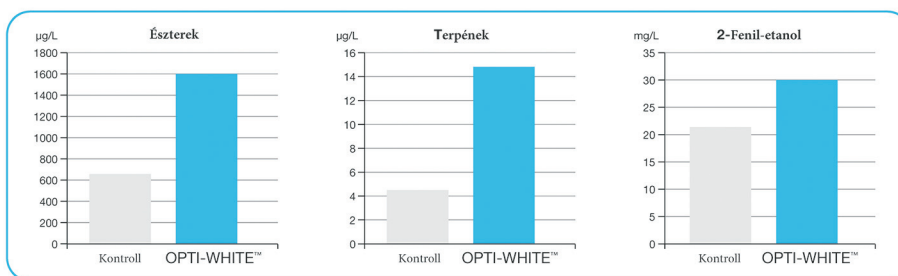
Mind a laboratóriumi, mind az üzemi kísérletek azt igazolták, a musthoz adagolt **OPTI-WHITE™** hatással van a borok színére. Egy éves borokat 420 nm-en vizsgálva alacsonyabb abszorbanciát mértek, ami kevésbé oxidált, kevésbé sárga színt jelent. Ez a fiatal fehér borokra jellemző árnyalat. **(1. ábra).**



1. ábra:
OPTI-WHITE™ fehérbor színére gyakorolt hatása musthoz történő adagolás esetén, 2003.
Rueda, Spanyolország (Sieczkowski & Ortiz-Julien, 2005.)

Az aromákra gyakorolt hatása:

Az **OPTI-WHITE™** musthoz vagy újborhoz történő adagolásával jobb aromaminőség és -intenzitás érhető el. Ez a pozitív hatás az alkoholos erjedés végén is és az érlelés után is jelentkezik. A **2. ábrán** látható, hogy az **OPTI-WHITE™**-tal kezelt mustból készült bor 1 éves érlelést követően jelentősen nagyobb aromatóbblettel rendelkezik, mint a kezeltlen bor.



2. ábra: Az **OPTI-WHITE™** hatása az aromamegőrzésre 1 éves érlelés után.
Rajnai rizling must 2005., a Geisenheim-i Kutatóintézetrel együttműködve történt a vizsgálat.

GSH™ Process
Glutathione process

GSH™ (Glutathione Gyártási eljárás): LALLEMAND innováció, egy speciális élesztőinaktiválási eljárás, ami a végtermékben a természetesen szintetizált oldható redukált glutationt felszabadítja.

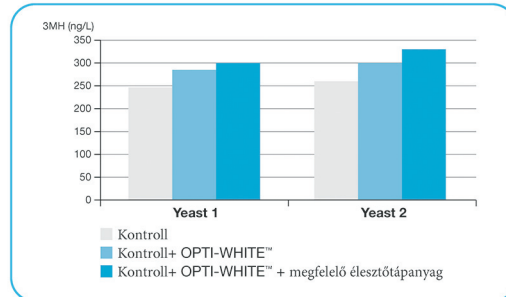
LALLEMAND



LALLEMAND OENOLOGY
Original by culture



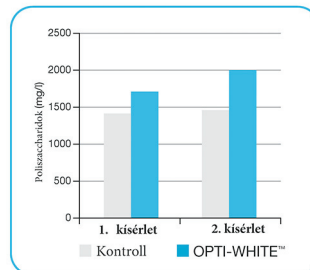
Amikor glutationban gazdag inaktivált élesztőkészítményt pl. **OPTI-WHITE™**-ot használunk, akkor a megfelelő tápanyag-utánpótlású erjesztésvezetés kulcsfontosságú. A nagy nitrogénigényű élesztők nitrogénforrásként felhasználhatják a glutationt is, így csökken az aromavédelem. A **3. ábra** mutatja a tápanyag utánpótlás tiolvegületekre gyakorolt hatását. A 3-merkaptó-hexanol a grapefruit és passiógyümölcs jegyekért felelős aromaanyag.



3. ábra: Sauvignon blanc, 2011., nitrogénhiányos must (YAN=84 mg/l). A 3-merkaptó-hexanol mennyiségét vizsgálták. Kontroll bor/ Kontroll + 30 g/hl OPTI-WHITE™/ Kontroll + 30 g/hl OPTI-WHITE™ + 20 g/hl UVAVITAL élesztőtápanyag

A száját kitöltő érzetre gyakorolt hatása: Az **OPTI-WHITE™** mannoprotein poliszacharidjai beoldódnak a borba, így növelve a száját kitöltő érzetet, kerekiséget, mouthfeel-t és stabilitást (fehérje, borkő).

Számos kísérlet igazolja, hogy az **OPTI-WHITE™** 25-30%-kal növeli a borok poliszacharid tartalmát. (**4. ábra**).



4. ábra: az OPTI-WHITE™ hatása a borok poliszacharid tartalmára. Val de Loire fehérbor, 2004. Az INRA (Montpellier, Franciaország) végezte az analízist.

ALKALMAZÁS

DÓZIS: 20-40 g/hl az elérendő eredménynek és minőségnek megfelelően.

- Keverjük 10x-es mennyiségű vízbe vagy mustba, és adjuk a musthoz az alkoholos erjedés előtt.

CSOMAGOLÁS, TÁROLÁS

- 2,5 kg-os és 10 kg-os kiserelés, kombinált társított fóliás csomagolóanyag.
- Száraz, hűvös helyen tárolandó.
- Felbontás után gondosan visszazárva tárolható, de a lehetőségekhez képes mielőbb használjuk fel.



LALLEMAND



LALLEMAND OENOLOGY
Original by culture