OPTI-RED

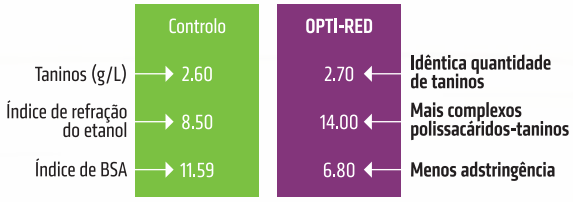
PARA VINHOS TINTOS REDONDOS E SUAVES

O OPTI-RED™ É UMA PREPARAÇÃO DE LEVEDURA ÚNICA E NATURAL SUBMETIDA A UM PROCESSO DE PRODUÇÃO ESPECÍFICO (MEX™) PARA A OBTENÇÃO DE UM ELEVADO NÍVEL DE POLISSACÁRIDOS DA PAREDE CELULAR REATIVOS COM OS POLIFENÓIS. A UTILIZAÇÃO DO OPTIRED™ NO MOSTO PROMOVE A DISPONIBILIDADE PRECOCE DE POLISSACÁRIDOS DE ELEVADO PESO MOLECULAR PARA COMPLEXAÇÃO COM POLIFENÓIS LOGO QUE OS POLIFENÓIS SÃO LIBERTADOS E DIFUNDIDOS.
A FORMAÇÃO PRECOCE DE COMPLEXOS POLISSACÁRIDOS–POLIFENÓIS RESULTA EM VINHOS TINTOS COM MAIS INTENSIDADE DE COR, MAIS REDONDOS E COM MELHOR INTEGRAÇÃO DE TANINOS. O OPTI-RED™ PODE SER UTILIZADO INDIVIDUALMENTE OU EM CONJUNTO COM ENZIMAS DE MACERAÇÃO PELICULAR.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

AUMENTO DA ESTABILIDADE POLIFENÓLICA

O impacto dos polissacáridos de levedura é limitado à sua disponibilidade devido à autólise da levedura no final da fermentação primária. Com a utilização de leveduras selecionadas naturais conhecidas por libertar elevadas quantidades de polissacáridos durante a fase de crescimento, os complexos de taninos e polissacáridos formam-se mais cedo. Estes polissacáridos podem ficar disponíveis no início da maceração adicionando **OPTI-RED™** ao mosto. A figura mostra como a adição do **OPTI-RED™** no início da elaboração do vinho tinto tem impacto na concentração e estabilidade de taninos e na adstringência do vinho.



Pinot Noir, Borgonha, França, 30 g/hL de **OPTI-RED™** no início da maceração. Análises 3 meses após o engarrafamento.

MEX™ Process
Mannoproteins EXtraction Process

MEX™ (Processo de Extração de Manoproteínas): Um processo inovador de inativação físicoquímica da LALLEMAND para enfraquecer a estrutura da parede celular da levedura e facilitar a disponibilidade de compostos de alto peso molecular, como os polissacarídeos.

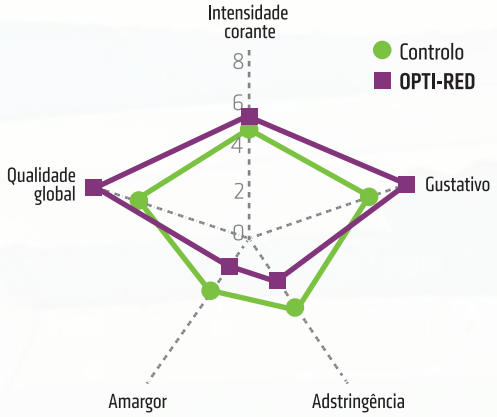
AUMENTO DA ESTABILIDADE CORANTE

que têm uma função "protetora" que previne a precipitação dos coloides de polifenóis de elevado peso molecular. Além disso os polifenóis apresentam maior estabilidade durante o estágio quando estão "protegidos" com o polissacáridos do **OPTI-RED™** devido à formação de complexos antocianastaninos- polissacáridos. Após a adição do **OPTI-RED™** numa etapa precoce da elaboração de tintos, os vinhos apresentam menos perda de cor antes e durante o estágio.

AUMENTO DO VOLUME DE BOCA (vinhos redondos e suaves)

Os polissacáridos têm um impacto positivo no volume de boca contribuindo para a elaboração de vinhos mais redondos. A figura apresenta o impacto do **OPTI-RED™** na qualidade sensorial do vinho. Aumento do volume de boca , menor adstringência e maior qualidade global.

A adição do **OPTI-RED™** no início da fermentação é particularmente interessante para uvas com potencial fenólico baixo, vindimas om maturações baixas e/ou alto rendimento, para aumentar a estabilidade dos polifenóis extraídos precocemente (maceração prefermentativa, termovinificação...) e também para vinhos "primeur".



Grenache. Adega experimental, INRAE Montpellier, França. 30 g/ hL de **OPTI-RED™** durante a maceração. Avaliação sensorial (1 a 10) com um painel de 14 provadores profissionais.

OPTI-RED

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 20 a 40 g/hL

1. Suspender o **OPTI-RED**™ em 10x o seu peso em água ou mosto e misturar.
2. Adicionar ao mosto no início da fermentação.

O **OPTI-RED**™ contribui com uma pequena quantidade de nutrientes mas não substitui o protocolo normal de nutrição em que são consideradas as análises do mosto e as necessidades nutricionais da estirpe de levedura.

OMRI LISTED For Organic Use

OMRI (Organic Materials Review Institute) é uma organização americana sem fins lucrativos que determina quais os produtos permitidos nos processos e produtos.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

2,5 kg

Conservar em local fresco e seco. Após abertura utilizar rapidamente.

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.

Proenol 40 ANOS ao serviço da enologia

LALLEMAND OENOLOGY

Travessa das Lages, 267
4410-308 VN Gaia | Portugal
T. (+351) 227 150 840
proenol@proenol.com | www.proenol.com

FT0049-13_mar.25