



## RIQUEZA EM POLISSACÁRIDOS PARA VINHOS SEDOSOS E VOLUPTUOSOS

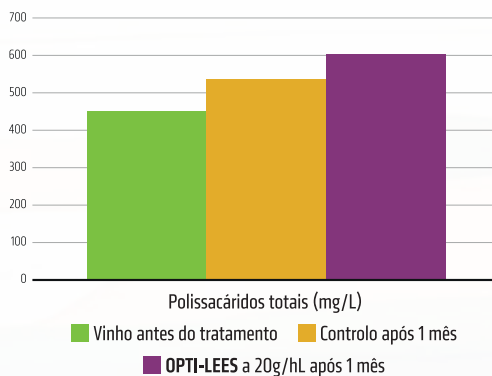
PRODUZIDO COM PROCESSO ESPECÍFICO DA LALLEMAND SWYT™, OPTI-LEES™ É UMA LEVEDURA INATIVA ESPECÍFICA DESENVOLVIDA E PRODUZIDA A PARTIR DE UMA ESTIRPE SELECIONADA PELA SUA ATIVIDADE DURANTE A AUTÓLISE E LIBERTAÇÃO DE POLISSACÁRIDEOS.

A APLICAÇÃO DE OPTI-LEES™ NO FINAL DA FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA CONTRIBUI PARA A GESTÃO DO ESTÁGIO NAS BORRAS FINAS PERMITINDO UM MELHOR CONTROLO DA QUALIDADE DAS BORRAS E UM RÁPIDO EFEITO NO ESTÁGIO DEVIDO À LIBERTAÇÃO DO CONTEÚDO DE POLISSACÁRIDOS. ESTA LEVEDURA LIBERTA UMA GRANDE QUANTIDADE DE POLISSACÁRIDEOS COM BAIXO PESO MOLECULAR, O QUE EXPLICA O IMPACTO OBSERVADO SOBRE A PERCEÇÃO DE DOÇURA (FERNANDO ZAMORA, ENCONTROS CIENTÍFICOS LALLEMAND 2011).

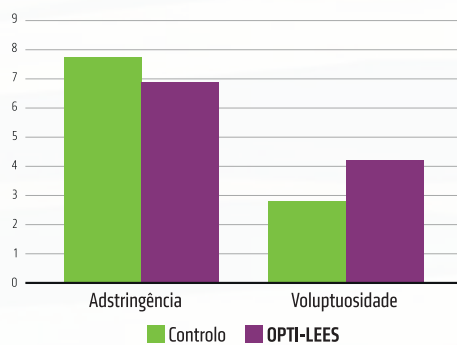
### APLICAÇÃO E RESULTADOS

Além dos estudos de I&D realizados para selecionar a estirpe de levedura, validar o processo de inativação e caracterizar a qualidade e a quantidade de polissacáridos, foram realizados diversos ensaios à escala de adega em diversas regiões onde a prática de estágio nas borras é tradicionalmente efetuada.

Os resultados demonstraram que o **OPTI-LEES™** contribuiu para um aumento significativo dos polissacáridos totais analisados após 1 mês. Além disso as análises sensoriais revelaram um impacto positivo do **OPTI-LEES™** na percepção do descritor de voluptuosidade.



Ensaio em vinho Merlot-Syrah, DOC Priorato, Espanha: Comparação do controlo e da adição de **OPTI-LEES™** a 20 g/hL. Análise do teor em polissacáridos totais dos vinhos no início da experiência e um mês depois.



Ensaio em Tempranillo, DOC Ribera del Duero, Espanha : Comparação do controlo e da adição de **OPTI-LEES™** a 20 g/hL. Análise sensorial dos vinhos após 2 meses por um painel de provadores treinados nos descritores «adstringente» e «voluptuoso».  
\*Estatisticamente = diferença significativa



SWYT™ (Tratamento específico da levedura enológica): Um processo de inativação térmica específico da LALLEMAND para conservar a estrutura da parede celular e libertar compostos de baixo peso molecular.



## DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 20 a 40 g/hL dependendo dos resultados pretendidos.

O tempo de contato aconselhado é de 1 a 2 meses dependendo da matriz do vinho e provas de acompanhamento.

1. Suspender o **OPTI-LEES** em 10x o seu peso em água ou mosto/ vinho e misturar.
2. Adicionar ao mosto/ vinho no final da fermentação alcoólica.
3. Para um impacto rápido e otimizado é recomenda battonnage 1 x por mês durante 1 mês e 1 x em cada 2 semanas durante 2 meses.



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.