

PARA PRESERVAR A FRESCURA E A COR DOS VINHOS BRANCOS E ROSÉS

Levedura inativa específica rica em glutationa (propriedades antioxidantes) e polissacáridos. A utilização de **OPTI-WHITE** no mosto no início da fermentação contribui para uma maior suavidade e complexidade aromática em vinhos brancos.

Devido às suas propriedades únicas que protegem o mosto e o vinho da oxidação de fenóis e de aromas. O **OPTI-WHITE** contribui para uma maior conservação da cor e da frescura aromática dos vinhos brancos.



OMRI (Organic Material Review Institute) é uma organização americana sem fins lucrativos que determina quais os produtos que são permitidos para a produção biológica.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

▶ IMPACTO NA COR:

Temos observado à escala laboratorial e com ensaios em adega, a utilização de Opti-White no mosto tem um impacto na cor do vinho. Observa-se uma menor absorvância a 420 nm que corresponde a uma cor com menos intensidade de amarelo e por isso mais representativo da cor de um vinho branco jovem (figura 1).

▶ IMPACTO NOS AROMAS:

A nossa experiência na aplicação do **OPTI-WHITE** demonstra uma qualidade superior da intensidade aromática em vinhos provenientes de mostos em que foi aplicado o **OPTI-WHITE** no início da fermentação alcoólica.

Este resultado positivo verifica-se no final da FA e também após algum tempo. Após 1 ano de estágio a concentração de aromas é maior nos vinhos em que se aplicou **OPTI-WHITE** no início da fermentação alcoólica (figura 2).

Quando se utiliza uma levedura rica em glutationa (LI ricas - GSH) como o **OPTI-WHITE** é importante uma gestão adequada da fermentação porque as leveduras com elevadas necessidades de azoto podem utilizar os aminoácidos das LI - ricas GSH como uma importante fonte de azoto e deste modo diminuir o impacto da libertação da levedura inativa no vinho. Os resultados apresentados na figura 3 demonstram o impacto da nutrição da levedura na concentração de tióis no vinho após a FA (3-mercaptop-hexanol responsável pelos aromas a toranja e notas de maracujá).

OPTI-WHITE está patenteado na Europa (nº 1706478), Nova Zelândia (nº 548618), Africa do Sul (nº 2006/ 05985), UE (nº8.268.372) e Austrália (nº 2005214101)

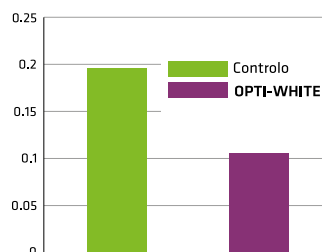


Figura 1: Impacto da adição de **OPTI-WHITE** na cor dos vinhos de Rueda (Espanha), 2003. (Sieczkowski e Ortiz-Julien, 2005).

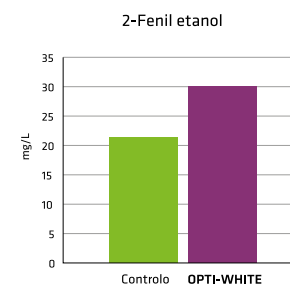
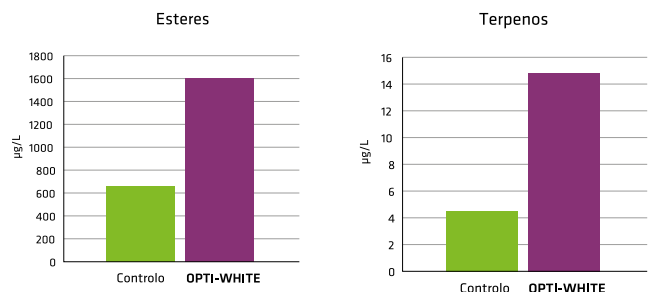


Figura 2: Impacto do **OPTI WHITE** na conservação dos aromas após 1 ano. Ensaio realizado em mosto Riesling em 2005 em colaboração com o Instituto Geisenheim.

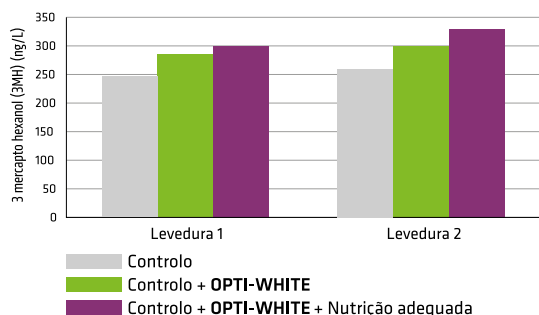


Figura 3: Ensaio em Sauvignon blanc, vindima 2011, 84mg/L NFA. **OPTI-WHITE** aplicado no início da fermentação a 30g/hL. Gestão de nutrição adequada no mosto com carência de azoto.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

▶ IMPACTO NA SUAVIDADE:

Devido aos polissacáridos libertados pela estirpe específica de levedura inativa que constitui o **OPTI-WHITE** observa-se um aumento da sensação em boca nos vinhos onde se aplica o **OPTI-WHITE** durante as primeiras etapas da fermentação. Em diversos ensaios verificou-se um aumento de 25 a 30% da concentração de polissacáridos no vinho (figura 4) que contribuem para o aumento do equilíbrio geral gustativo e incremento da percepção em boca.

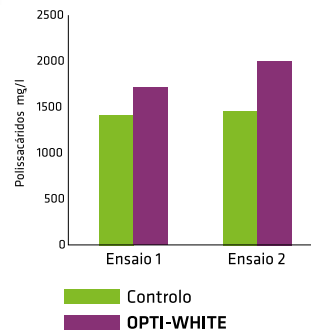


Figura 4: Impacto do Opti White no teor de polissacáridos do vinho (branco do Vale do Loire, 2004). Análises realizadas pelo INRA de Montpellier - França.

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Alergênicos - Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ OGM - Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- ▶ Ionização - Não tratado por radiação.
- ▶ Nanomateriais - Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (UE) 934/2019.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada 20 a 40 g/hL em função dos objetivos pretendidos.

Suspender o **OPTI-WHITE** em 10x o seu peso em água ou mosto e misturar.

Adicionar ao mosto após a prensagem no início da fermentação.

O **OPTI-WHITE** contribui com uma pequena quantidade de nutrientes mas não substitui o protocolo normal de nutrição.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Pó de cor bege a castanho claro com cheiro característico a levedura.

Ingredientes: Levedura inativa específica (*Saccharomyces cerevisiae*)

Matéria Seca > 93%; Bactérias Lácticas < 10³ufc/g; Bactérias Acéticas < 10³ufc/g;

Coliformes < 100ufc/g; *E. coli* - Ausente/g; *S. aureus* - Ausente/g; *Salmonella* -

Ausente/25g; Fungos < 10³ufc/g; Leveduras < 10⁴ufc/g; Chumbo < 2mg/kg; Mercúrio <

1mg/kg; Arsénio < 3mg/kg; Cádmio < 1mg/kg

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

2,5Kg

Embalagem fechada e selada de origem:

Local seco com temperatura < 25°C.

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.