OPTI-WHITE

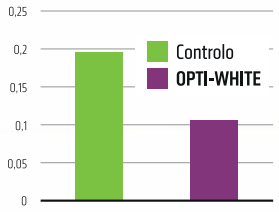
PARA PRESERVAR A FRESCURA E A COR DOS VINHOS BRANCOS E ROSÉS

PRODUZIDO COM O PROCESSO ESPECÍFICO GSH™ DA LALLEMAND, OPTI-WHITE™ É UMA LEVEDURA INATIVA ESPECÍFICA RICA EM GLUTATIÃO (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.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

IMPACTO NA COR

Temos observado à escala laboratorial e com ensaios em adega, que 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.

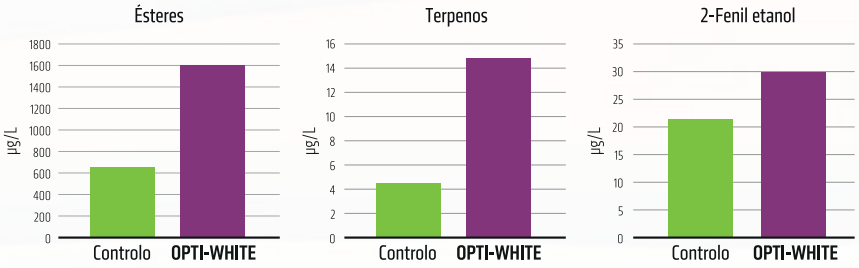


Impacto da adição de **OPTI-WHITE™** na cor dos vinhos de Rueda (Espanha). (Sieczkowski e Ortiz-Julien).

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.

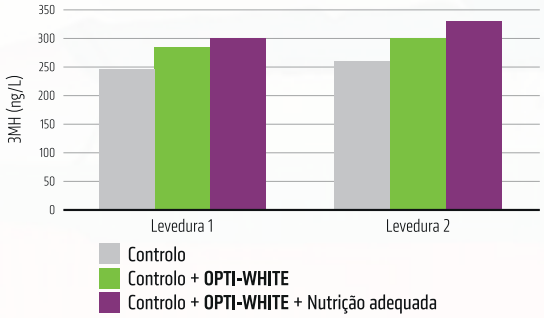


Impacto do **OPTI-WHITE™** na conservação dos aromas após 1 ano.
Ensaio realizado em mosto Riesling em colaboração com o Instituto Geisenheim.

GSH™ Process
Gluthatione process

GSH™ (Processo de Glutationa): Um processo inovador de inativação específico LALLEMAND para libertar o glutatião reduzido solúvel sintetizado naturalmente no produto final.

Quando se utiliza uma levedura rica em glutatião (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 demonstram o impacto da nutrição da levedura na concentração de tióis no vinho após a FA (3-mercaptohexanol responsável pelos aromas a toranja e notas de maracujá).



Ensaio em Sauvignon blanc, 84mg/L NFA. **OPTI-WHITE™** aplicado no inicio da fermentação a 30 g/hL. Gestão de nutrição adequada no mosto com carência de azoto.

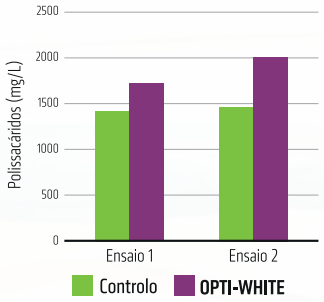
Proenol 40 ANOS ao serviço da enologia

LALLEMAND
LALLEMAND OENOLOGY

OPTI-WHITE

IMPACTO NA SUAVIDADE

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



Ensaio em Sauvignon blanc, 84mg/L NFA. **OPTI-WHITE™** aplicado no inicio da fermentação a 30 g/hL. Gestão de nutrição adequada no mosto com carência de azoto.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

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

1. Suspender o **OPTI-WHITE™** em 10x o seu peso em água ou mosto e misturar.
2. 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.

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

FT0240-08_mar.25