

IMPATTO DI OPTI-RED® NELLA VINIFICAZIONE IN ROSSO

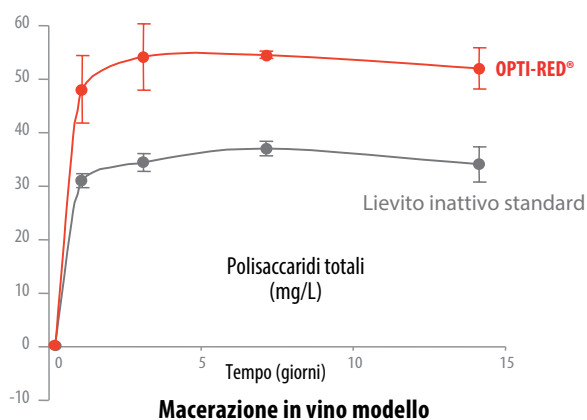
UPDATE

OPTI-RED®

L'uso di lieviti inattivi specifici come OPTI-RED® è uno strumento di reale interesse per la riduzione dell'astringenza dei vini rossi. Il meccanismo coinvolto sembra correlato a due diversi fenomeni:

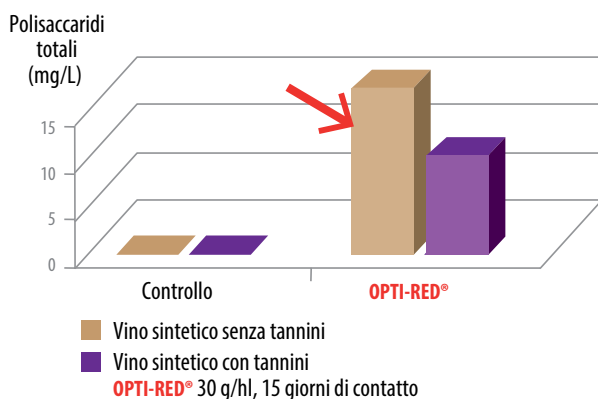
- ▶ Rilascio di polisaccaridi ed oligosaccaridi che agiscono inibendo le reazioni tra le proteine salivari ed i tannini.
- ▶ Effetto diretto sulla precipitazione delle proantocianidine, specialmente verso i polimeri di maggiori dimensioni e dotati di maggiore astringenza.

Caratterizzazione del rilascio di polisaccaridi durante macerazione in un vino modello



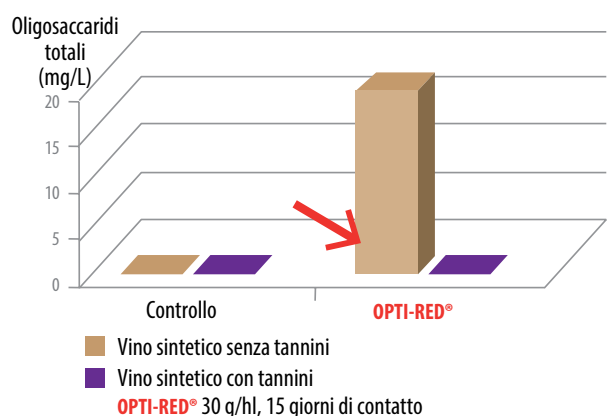
▶ Questi dati confermano come OPTI-RED® rilasci polisaccaridi più rapidamente ed in quantità più elevata rispetto ad un lievito inattivato standard.

Influenza di OPTI-RED® sulla concentrazione in polisaccaridi totali in vino sintetico con e senza aggiunta di tannini



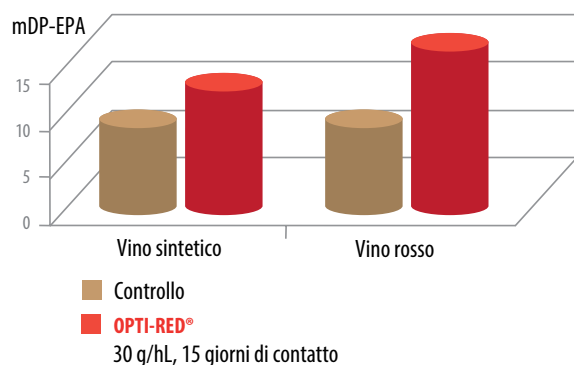
▶ In vino sintetico l'incremento in polisaccaridi (> 10 kDA) è più elevato nel mezzo dove non sono presenti i tannini. Ciò è dovuto al fatto che parte dei polisaccaridi rilasciati da OPTI-RED® reagiscono con i tannini facendoli precipitare

Influenza di OPTI-RED® sulla concentrazione in oligosaccaridi totali in vino sintetico con e senza aggiunta di tannini



► Se consideriamo soltanto la frazione oligosaccaridica (i polisaccaridi a basso peso molecolare, < 10 kDa) otteniamo un risultato ancor più evidente rispetto a quanto visto con i polisaccaridi a maggior peso molecolare, ovvero una precipitazione completa con i tannini presenti in soluzione.

Effetto sul grado medio di polimerizzazione (mDP-EPA) delle proantocianidine precipitate in mezzo sintetico e in vino reale.



► La figura rappresenta il grado di polimerizzazione dei tannini precipitati dai polisaccaridi. Sia in vino sintetico che reale OPTI-RED® contribuisce all'eliminazione delle proantocianidine più polimerizzate, considerate le più astringenti.



OPTI-RED® DERIVA DA UN CEPPO DI LIEVITO RICCO IN POLISACCARIDI PARIETALI INATTIVATO CON IL PROCESSO MEX (*Mannoprotein EXtraction*) DI LALLEMAND. IL SUO IMPIEGO NELLE PRIME FASI DELLA MACERAZIONE CONTRIBUISCE ANCHE A STABILIZZARE IL COLORE, AUMENTARE IL CORPO ED IL VOLUME DEI VINI ROSSI!



OptiRED®

La rotondità
del colore

Descrizione

OptiRED® è un prodotto naturale che deriva da un ceppo di lievito particolarmente ricco in polisaccaridi parietali sottoposto ad uno specifico processo di produzione.

L'impiego di OptiRED® nelle prime fasi della macerazione permette di complessare e stabilizzare immediatamente i polifenoli liberati dalle pareti cellulari delle uve.

Il rilascio di una elevata quantità di polisaccaridi nel mosto, oltre a stabilizzare il colore, aumenta la rotondità, il volume ed il corpo nei vini rossi.

OptiRED® può essere utilizzato da solo o in associazione ad enzimi di macerazione.

EFFETTO DI OptiRED®

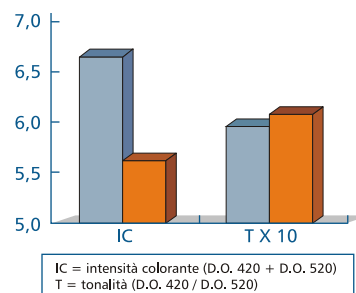
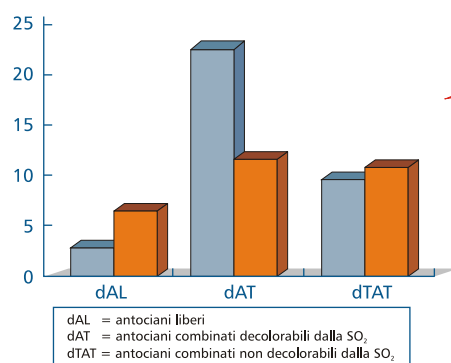
• **Morbidezza (rotondità)** L'aumento della morbidezza nei vini è dovuto alla presenza di polisaccaridi resi disponibili dalla lisi del lievito a fine fermentazione alcolica. Alcuni ceppi di lievito sono in grado di produrre una elevata quantità di polisaccaridi già durante la fase di crescita, favorendo l'anticipata formazione di complessi fra tannini e polisaccaridi. Aggiungendo OptiRED® al mosto fin dall'inizio della macerazione tali polisaccaridi si rendono immediatamente biodisponibili. I polisaccaridi rilasciati da OptiRED® sono principalmente mannoproteine che, come ben noto, hanno un ruolo essenziale nel migliorare la sensazione di volume e morbidezza dei vini.

• **Stabilità del colore** La precipitazione dei colloidali polifenolici ad elevato peso molecolare può essere evitata quando sono disponibili polisaccaridi che, attraverso un'azione di "protezione", ne prevengono l'insolubilizzazione. I polifenoli "protetti" dai polisaccaridi rilasciati da OptiRED® mostrano una maggior stabilità ed i vini prodotti sono caratterizzati da una minore perdita di colore prima e durante l'affinamento.

• **Nutrizione dei lieviti** OptiRED® è fonte di nutrienti per il lievito, ma non può da solo sostituire il regolare programma di nutrizione azotata, basato sull'integrazione tra i livelli nutrizionali del mosto e le necessità del lievito.

OptiRED® è stato approvato dall'Organic Materials Review Institute (OMRI) per la produzione di vini organici.

Effetto di OptiRED® sull'intensità e la stabilità del colore Croatina vendemmia 2001



Istruzioni per l'uso

CONFEZIONE E DOSE

Dose

La dose consigliata è di 30 grammi per quintale di uva.
Diluire OptiRED® in un quantitativo d'acqua o mosto pari a quattro volte il suo peso.
Mescolare energicamente ed aggiungere sul pigiato all'inizio della macerazione.

Confezione e conservazione

OptiRED® è disponibile in sacchetti di alluminio da 2,5 kg. (4 x 2,5 kg).
Conservare in luogo asciutto ad una temperatura inferiore ai 25 °C.



Un mondo di soluzioni naturali per valorizzare i Vostri vini

LALLEMAND INC. Succ. italiana
Via Rossini 14/B - 37060 Castel d'Azzano (Verona) Italia tel. +39-045.51.25.55 - fax +39-045.51.94.19
www.lallemandwine.com