



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®

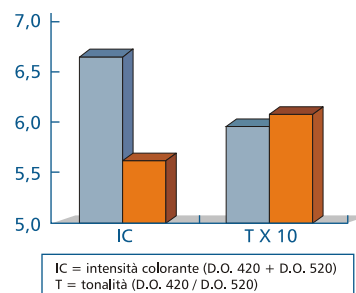
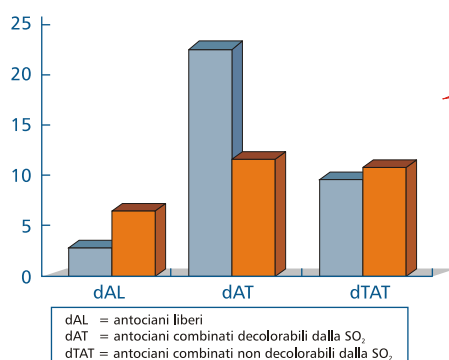
• **Morbidezza (rotondità)** L'aumento della morbidezza nei vini è dovuto alla presenza di polisaccaridi resi disponibili dalla lisi del lievito a fine fermentazione alcolica. Alcuni ceppi di lievito sono in grado di produrre una elevata quantità di polisaccaridi già durante la fase di crescita, favorendo 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](http://www.lallemandwine.com)