



OptiWHITE®



OptiWHITE® ist der neue Hefenährstoff für fruchtige Weißweine. Ergänzend zur Nährstofflieferung wirkt OptiWHITE® zur Steigerung des antioxidativen Potentials im Weißwein. Diese Neuentwicklung ist ein LALLEMAND Patent.

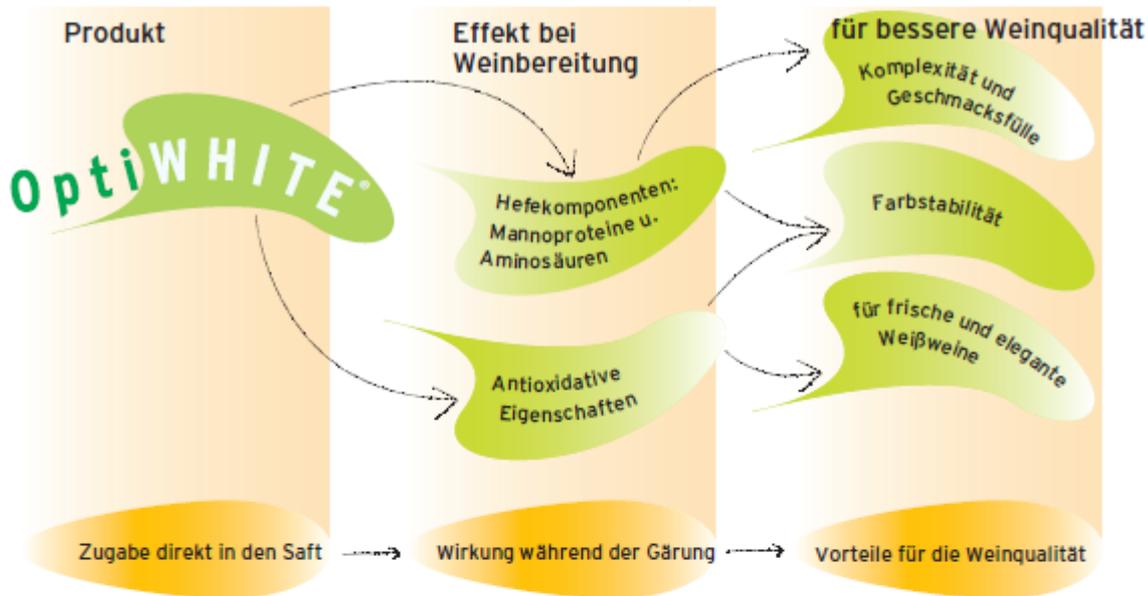
Der Einsatz von OptiWHITE® zu Beginn der Gärung verbessert die Fülle und aromatische Komplexität von Weißweinen.

Die einzigartigen Eigenschaften von OptiWHITE® schützen die Weine vor der Oxidation von Phenolen und Aromen. **Die aromatische Frische der Weißweine wird mit OptiWHITE® besser erhalten.**

LALLEMAND

www.lallemandwine.com

Neuer Hefenährstoff für Weißweine



• Aromatische Frische

OptiWHITE® unterstützt die Schutzwirkung der Antioxidantien (SO₂, Ascorbinsäure) und trägt erheblich zur aromatischen Qualität der Weißweine bei.

• Hefenährstoff

OptiWHITE® ist eine effiziente Ergänzung der Hefeversorgung; es kann allerdings die exakt definierte Hefeernährung mit den bewährten Konzepten (Go-FERM®, Fermaid®, uvavital®, Proferm-Plus,...) nicht ersetzen.

• Schutz vor Hochfarbigkeit

Einzigartige antioxidative Eigenschaften von OptiWHITE® verringern die Gefahr der Oxidation von Phenolen. Moderne Konzepte für die

Erzeugung frischer Weißweine werden mit OptiWHITE® perfekt unterstützt.

• Komplexität

Hefezellwandkomponenten von OptiWHITE® werden während der Gärung freigesetzt. Hauptsächlich handelt es sich dabei um Mannoproteine. Diese Polysaccharide haben eine sehr positive Wirkung auf die Geschmacksfülle und führen zu komplexeren Weinen.

• Dosage

Zugabe bei Gärbeginn: 30 g/hl
OptiWHITE® in der 4-fachen Menge an Wasser oder Saft auflösen und dem Most beimischen.