

# OPTI-WHITE®

## Nutriment pour vins blancs et rosés Préserve l'intensité et la longévité des arômes

### Description

OPTI-WHITE® est un nutriment à base d'une levure inactivée spécifique (LIS) riche en glutathion (propriétés anti-oxydantes) et en polysaccharides.

L'utilisation d'OPTI-WHITE® dans le jus au début de la fermentation permet d'obtenir plus de rondeur et une plus grande complexité aromatique dans les vins blancs et rosés.

Grâce à ses propriétés uniques qui protègent le moût et le vin contre l'oxydation des phénols et des arômes, OPTI-WHITE® contribue à une meilleure préservation de la couleur et apporte de la fraîcheur aromatique dans les vins blancs et rosés.

### Application et résultats

#### • Nutrition

OPTI-WHITE® est une levure inactivée spécifique et contient donc naturellement acides aminés, vitamines, facteurs minéraux et de survie. OPTI-WHITE® contribue ainsi à la nutrition des levures.

#### • Ochratoxine

OPTI-WHITE® peut aider à réduire le niveau en Ochratoxine A pendant l'élevage du vin.

#### • Impact sur la couleur :

Comme observé lors de nos essais à échelle laboratoire et cave, l'addition d'OPTI-WHITE® dans le moût a un impact sur la couleur du vin ; une absorbance inférieure à 420 nm est observée, ce qui correspond à une couleur avec une persistance moins jaune et donc une couleur plus représentative d'un vin blanc jeune (figure n°1).

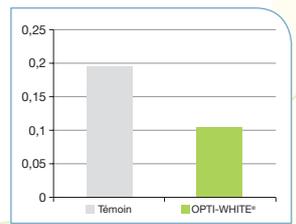


Figure n°1 : Impact de l'addition d'OPTI-WHITE® dans le moût sur la couleur des vins blancs, Rueda (Espagne). Sieczkowski & Ortiz-Julien, 2005.

#### • Impact sur les arômes :

Notre expérience sur l'application OPTI-WHITE® montre une meilleure qualité et intensité aromatique sur les vins issus de moûts traités avec cette LIS au début de la fermentation alcoolique (FA). Cet impact positif est vérifié à la fin de la FA, mais également après le vieillissement. Comme représenté sur la figure n°2, même après 1 an de vieillissement, la teneur en arômes est plus élevée sur les vins traités avec OPTI-WHITE® au début de la FA.

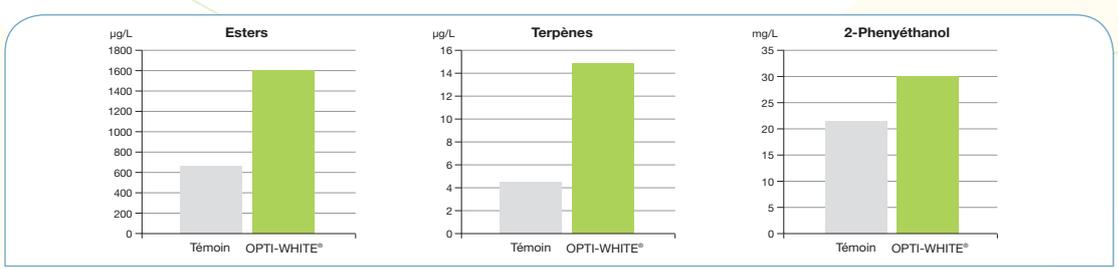


Figure n°2 : Impact d'OPTI-WHITE® sur la préservation des arômes après 1 an de vieillissement. Essais sur un moût de Riesling, 2005, collaboration avec l'Institut de Geisenheim.



OMRI (Organic Materials Review Institute) est un organisme national à but non lucratif des Etats-Unis qui détermine quels sont les produits autorisés dans les process de production organique.

OPTI-WHITE® est breveté en Europe (n°1706478), Nouvelle-Zélande (n°548618), Afrique du Sud (n°2006/05985), États-Unis (n°8268372) et Australie (n°2005214101).

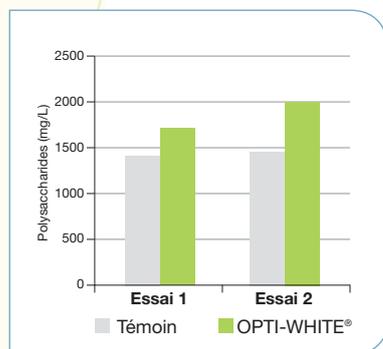
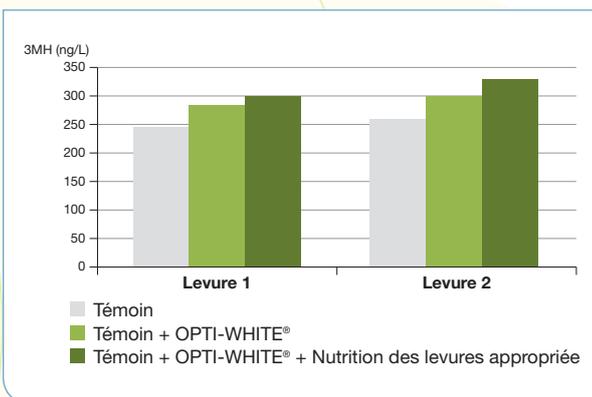




Lorsque vous utilisez une LIS riche en glutathion telle que OPTI-WHITE®, une bonne gestion de la fermentation est essentielle. En effet, les levures avec un besoin élevé en azote peuvent utiliser les acides aminés apportés par les LIS riches en glutathion comme source d'azote, ce qui diminue l'impact de la LIS qui libère le glutathion dans le vin. Les résultats présentés sur la figure n°3 illustrent l'impact de la nutrition des levures sur le contenu des thiols dans le vin après FA, à savoir le 3-mercaptop-hexanol responsable des notes de fruits, de pamplemousse et de fruit de la passion.

**Figure n°3 : Essai sur Sauvignon blanc, 2011, YAN = 84 mg/L. ▶**  
**OPTI-WHITE® : addition au début de la FA à 30g/hL.**

**Comparaison de : Témoin sans ajout d'OPTI-WHITE® / Témoin + OPTI-WHITE® / Témoin + OPTI-WHITE® + gestion appropriée de la nutrition des levures.**



• **Impact sur la rondeur :**

Grâce aux polysaccharides libérés par OPTI-WHITE®, une augmentation du volume en bouche est perçue dans les vins où OPTI-WHITE® a été appliqué dans les premières étapes de la fermentation. Sur plusieurs essais, nous pouvons constater une augmentation de 25 à 30 % de la teneur en polysaccharides dans le vin (figure n°4). Cela contribue à améliorer l'équilibre gustatif général du vin et à obtenir une perception plus élevée du volume en bouche.

**Figure n°4 : Impact d'OPTI-WHITE® sur la teneur en polysaccharides dans le vin**  
 (vin blanc du Val de Loire, 2004, analyses réalisées par INRA Montpellier - France)

**Dosage et mode d'emploi**

- La dose moyenne recommandée est de 20 à 40 g/hL.
- Dissoudre OPTI-WHITE® dans dix fois son poids d'eau ou de jus et mélanger.
- Incorporer à l'encuvage ou au début de la fermentation et homogénéiser par un remontage.

**Conditionnement et stockage**

- Sac de 1 kg, 2,5 kg ou 10 kg.
- Stocker dans un endroit sec en dessous de 25°C.

DISTRIBUÉ PAR :

**LALLEMAND**

Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits ; celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel. Lallemand garantit la qualité de ses produits vendus dans leur emballage d'origine, utilisés conformément à la date limite d'utilisation mentionnée, sous réserve du respect des conditions de conservation.

