

69.190.01

OptiMUM-WHITE®

1 kg

Inaktivierte Spezialhefe zur Erzielung einer anhaltenden und intensiven Aromatik in Weiss- und Roséweinen.
OptiMUM-White® ist reich an anti-oxidativem Glutathion und Polysacchariden.
Hoher Oxydationsschutz während der alkoholischen Gärung.
Bessere Erhaltung von Thiolen und Estern während der Flaschenreifung, dadurch vollere und komplexere Weine.

Dosierung: 20 - 40g/hl

Trocken und vor Fremdgeruch geschützt lagern.



Baldinger
seit 1951

Haltbarkeit / stockage:

08.2022

Lot: 84820800880827E / 7061

Max Baldinger AG

CH-5464 Rümikon

Tel. +41 (0) 44 806 80 80

www.baldinger.biz

Levure inactivée spécifique pour l'intensité aromatique et la longévité des vins blancs et rosés.

Application: OptiMUM-White®, une nouvelle levure inactivée naturellement riche en glutathion

(aux propriétés anti-oxydantes) et polysaccharides, est le résultat d'un nouveau procédé qui permet d'optimiser la biodisponibilité du glutathion. Ajouté au moût dès le début

de la fermentation alcoolique (après débourbage) OptiMUM-White® protège le moût contre l'oxydation.

En terme de qualité aromatique, le vin présente une meilleure préservation des thiols et esters après un an

de vieillissement en bouteille. Grace à la libération de polysaccharides, l'addition OptiMUM-White®

augmente la perception de volume en bouche et contribue à la complexité du vin.

Dosage : 20 - 40g/hl

A conserver dans un endroit sec, à l'abri d'odeurs étrangères.