



## OPTI-MUM WHITE™

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

#### Description

OPTI-MUM WHITE™ est un nutriment à base d'une nouvelle levure inactivée spécifique (LIS) naturellement riche en glutathion (aux propriétés anti-oxydantes) et polysaccharides. Elle est le résultat d'un nouveau procédé qui permet d'optimiser la biodisponibilité du glutathion.

Ajouté dans le moût dès le début de la fermentation alcoolique (FA) après débouillage, OPTI-MUM 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.

Grâce à la libération de polysaccharides, l'addition d'OPTI-MUM WHITE™ augmente la perception de volume en bouche et contribue à la complexité du vin.

#### Application et résultats

##### • Nutrition

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

##### • Ochratoxine

OPTI-MUM WHITE™ peut aider à réduire le niveau en Ochratoxine A pendant l'élevage des vins.

##### • Disponibilité en glutathion réduit optimisé

Parmi le portfolio Lallemand, une levure œnologique spécifique a été choisie pour sa production de levure inactivée riche en glutathion (GSH), et le process de multiplication, inactivation et séchage de la levure a été adapté pour obtenir un **niveau élevé de glutathion**

**réduit et soluble** dans la levure inactivée finale.

La capacité de la levure inactivée à libérer le glutathion dans le milieu où elle a été ajoutée est aussi un critère important. Dans une étude menée à l'université de Stellenbosch, différentes LIS riches en GSH ont été comparées comme le présente la figure n°1. OPTI-MUM WHITE™ est celle qui présente la concentration la plus élevée de glutathion (sous forme réduite) (Kritzinger et al, 2012).

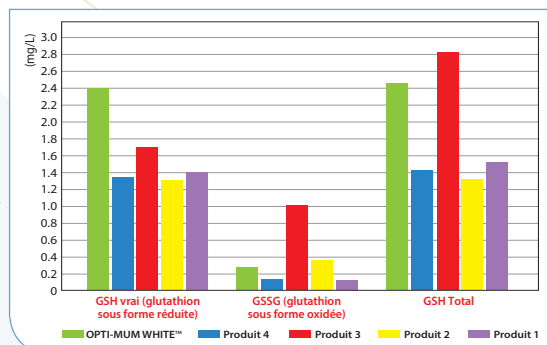


Figure n°1 : Niveaux de glutathion réduit (GSH), oxydé (GSSG) et total (GSH réduit + oxydé) libérés par différentes LIS riches en GSH dans une solution modèle de vin.



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.

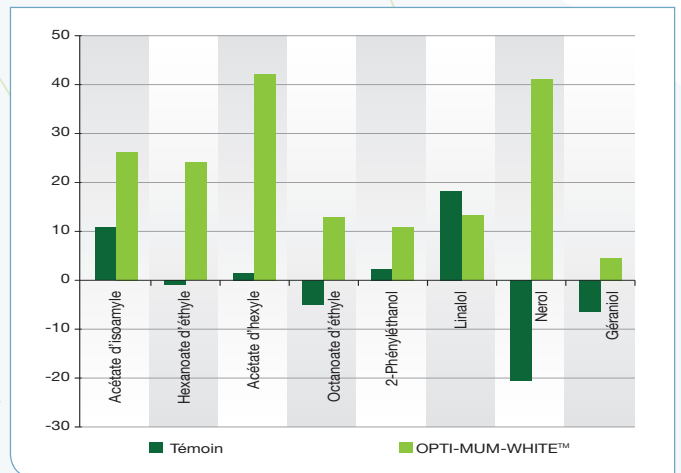
OPTI-MUM WHITE™ est breveté en Europe (n°1706478), Nouvelle-Zélande (n°548618), Afrique du Sud (n°2006/05985), États-Unis (n°8268372) et Australie (n°2005214101).



### • Impact optimisé sur l'intensité aromatique

De nombreuses études ont montré l'impact positif du glutathion sur différents arômes comme les terpènes, les esters et les thiols (Curtin 2009, Fragasso et al. 2010, Andújar-Ortiz et al. 2010, Aguera et al. 2012). Certains de ces résultats sont montrés dans la figure n°2. Différents composés aromatiques (esters et terpènes) ont été mesurés dans un vin blanc issu d'un assemblage Rupeiro et Rabo/Ovelha (Portugal). Le vin a été traité avec une solution standard riche en glutathion (LIS-GSH standard) et OPTI-MUM WHITE™ puis comparé au témoin. Le vin avec un ajout d'OPTI-MUM WHITE™ comporte significativement plus d'esters et de terpènes en comparaison du témoin et du vin traité avec la solution LIS-GSH standard.

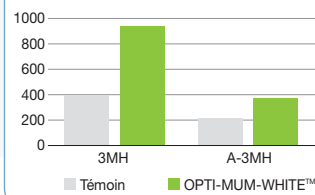
**Figure n°2 : Essai mené sur Rupeiro et Rabo/Ovelha (Alento, Portugal) : variation par rapport au témoin de la concentration en esters et terpènes des modalités « LIS-GSH standard (20 g/hL) » et « OPTI-MUM WHITE™ (20 g/hL) » ajoutés au début de la FA**



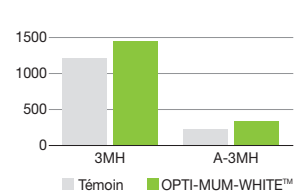
### • Meilleure préservation des arômes dans le temps

Plusieurs études et essais ont montré l'impact positif du glutathion sur la préservation des thiols au cours de la conservation du vin. Les résultats présentés dans les figures n°3 et 4 sont issus d'expérimentations menées en collaboration avec l'INRA Montpellier sur Sauvignon blanc et Syrah rosé (Aguera et al. 2012). Les vins traités avec OPTI-MUM WHITE™ (ajout au début de la FA) montrent une meilleure préservation du 3-mercaptopentanol (3MH) et de son acétate (A-3MH), responsables respectivement des arômes d'agrumes (notamment pamplemousse) et de fruit de la passion.

**Figure n°3 : Essai Sauvignon blanc 2008 : analyse des thiols après 1 an de conservation en bouteille (ng/L)**



**Figure n°4 : Essai Syrah rosé 2008 : analyse des thiols après 1 an de conservation en bouteille (ng/L)**



**Seuils de perception :**  
 • 3MH = 50 à 60 ng/L • A-3MH = 2,5 à 9 ng/L

### Dosage et mode d'emploi

- La dose moyenne recommandée est de 20 à 40 g/hL selon les effets souhaités.
- Dissoudre OPTI-MUM 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 ou 2,5 kg.
- Stocker dans un endroit sec en dessous de 25°C.

DISTRIBUÉ PAR :

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.

Novembre 2015

