



OptiLEES™

Rivelatore di personalità

Per vini vellutati e armoniosi



Applicazioni

Opti-LEES™ è uno specifico derivato di lievito sviluppato e prodotto sulla base di un ceppo selezionato per la sua attitudine all'autolisi e per il rilevante rilascio di polisaccaridi in fermentazione.

Aggiunto a partire dal termine della fermentazione alcolica Opti-LEES™ è un valido strumento per la gestione dell'affinamento dei vini.

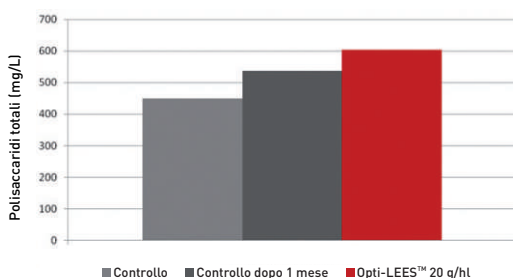
Opti-LEES™ permette un miglior controllo della qualità delle fecce e grazie al rilascio dei polisaccaridi presenti nella sua formulazione assicura un rapido miglioramento del profilo gustativo e sensoriale.

Il positivo impatto osservato sulla percezione di dolcezza è dovuto al rilascio di una specifica frazione di polisaccaridi a basso peso molecolare (Zamora et al., 2011).



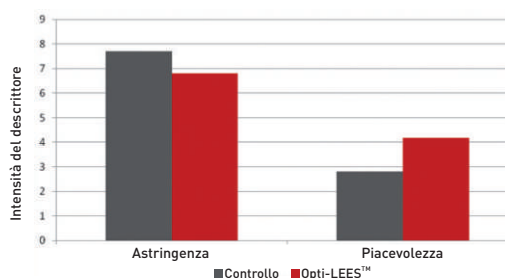

Risultati

Parallelamente agli studi di R&D volti ad ottimizzare il processo di inattivazione e caratterizzare i polisaccaridi rilasciati per qualità e quantità, sono state condotte molte sperimentazioni su scala di cantina in diverse regioni dove l'affinamento dei vini sulle fecce è una tecnica tradizionale. I risultati hanno mostrato che quando veniva aggiunto Opti-LEES™ si misurava un significativo aumento dei polisaccaridi totali nel vino dopo un mese di contatto. Inoltre, l'analisi sensoriale ha mostrato un impatto positivo di Opti-LEES™ sulla percezione della piacevolezza.



Prova su un vino Merlot-Syrah (DOC Priorato, Spagna, 2010): confronto tra Opti-LEES™ 20 g/hl e controllo non trattato.

Analisi dei polisaccaridi totali nei vini a inizio sperimentazione e dopo un mese (controllo conservato sulle fecce).



Prove su Tempranillo (DOC Ribera del Duero, Spagna, 2010): confronto tra Opti-LEES™ 20 g/hl e controllo non trattato.

Analisi sensoriale dei vini dopo 2 mesi di trattamento da parte di un panel addestrato sui descrittori "astringente" e "piacevolezza".

Istruzioni per l'uso

• Dosaggio

La dose raccomandata è di 20-40 g/hl, in base all'effetto desiderato sul vino. Dissolvere il prodotto in 10 parti di acqua o vino e mescolare. Aggiungere al vino al termine della fermentazione alcolica o in fase di affinamento. Omogeneizzare con attenzione la massa affinché il prodotto entri in contatto con il vino.

Per un effetto ottimale e rapido, si consiglia il bâtonnage una volta alla settimana durante il primo mese, una volta ogni 2 settimane dal secondo mese in poi. La durata del trattamento è in funzione del risultato desiderato.

• Conservazione

Conservare il prodotto in ambiente asciutto a temperatura ambiente, lontano da fonti di luce e calore.

• Confezioni

Opti-LEES™ è disponibile in sacchetti di alluminio da 2,5 kg in confezioni da 10 kg (4 x 2,5 kg).