



OPTI-MUM™ RED

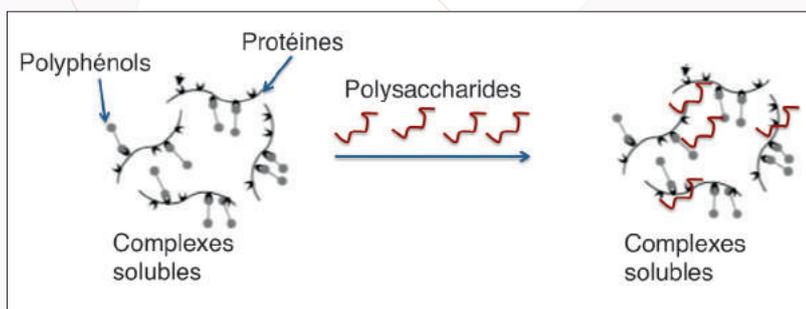
**Nutriment pour des vins rouges plus ronds
et une couleur plus intense**

Description

OPTI-MUM RED™ est une nouvelle innovation de Lallemmand, qui apporte une plus grande disponibilité des polysaccharides dans les moûts. OPTI-MUM RED™ est un autolysat de levure spécifique qui combine les caractéristiques uniques d'une levure œnologique avec les effets du procédé d'extraction des mannoprotéines (MEX).

Application et résultats

Nutrition : OPTI-MUM RED™ est un autolysat de levure spécifique et contient donc naturellement des acides aminés, vitamines, minéraux et facteurs de survie. OPTI-MUM RED™ contribue ainsi à la nutrition des levures, même s'il ne remplace pas votre protocole de nutrition classique.



▲ **Figure 1 :** Schéma illustrant l'implication des polysaccharides dans l'inhibition de la formation d'agrégats (de polyphénols et de protéines salivaires) et dans la limitation de perception de l'astringence (Carvalho et al., 2006)

Résultats : L'ajout d'OPTI-MUM RED™ dans le moût en début de fermentation alcoolique accroît la disponibilité des polysaccharides au moment où les polyphénols sont libérés et diffusés. La formation de complexes stables et solubles entre les polyphénols et les mannoprotéines des levures a été récemment établie (Mekoue et al., 2016).

OPTI-MUM RED™ est un autolysat unique permettant une libération précoce de composés de faible et de haut poids moléculaires qui interagissent avec les polyphénols, permettant ainsi une meilleure stabilisation de la couleur et une amélioration de la texture du vin.

La caractérisation d'OPTI-MUM RED™ au niveau biochimique et physique a permis de confirmer son comportement particulièrement intéressant vis-à-vis de ces interactions.

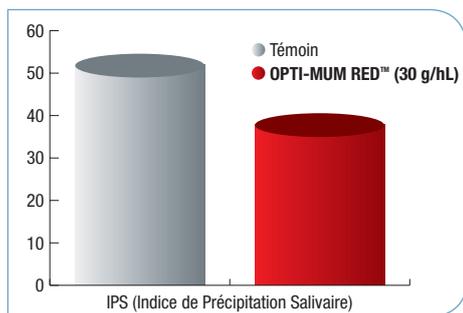
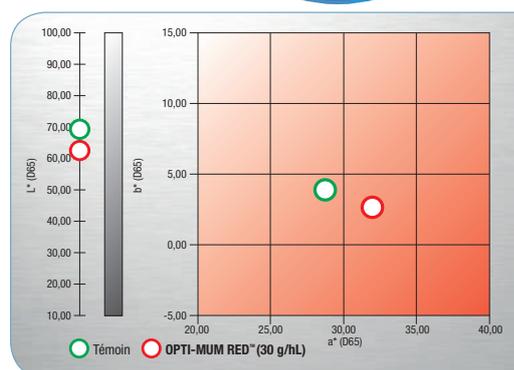
De nombreux essais en instituts et en caves dans des conditions variées (différents cépages, régions et pays viticoles) a démontré l'impact positif d'OPTI-MUM RED™ sur un certain nombre de critères qualitatifs.



• Une couleur plus intense

Dans de nombreux cas, l'ajout d'OPTI-MUM RED™ en début de fermentation alcoolique a eu un impact positif sur la couleur, notamment sur des vins issus de cépages réputés pour apporter une couleur peu intense, comme le Pinot noir (cf. figure 2). Les vins traités avec OPTI-MUM RED™ présentent une robe d'un rouge plus intense.

Figure 2 : Essai comparatif – Pinot Noir (Malborough, Nouvelle-Zélande, 2016) ▶
Témoin vs OPTI-MUM RED™ ajouté au début de la fermentation alcoolique
– Analyse de la couleur sur vins finis (CieLab®)



• Une diminution significative de l'astringence

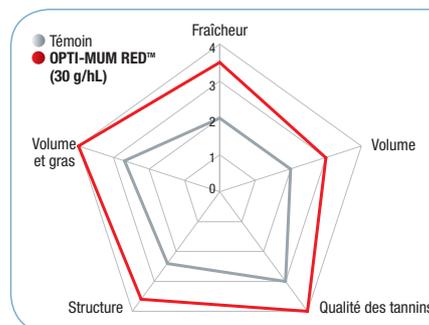
L'impact sur la diminution de l'astringence est aussi notable, comme le reflète l'indice de précipitation salivaire (IPS) qui mesure la réactivité des protéines salivaires vis-à-vis des polyphénols du vin (cf. figure 3).

▶ **Figure 3 :** Essai comparatif – Grenache (France, 2016)

• Une amélioration globale de la texture et structure des vins rouges

Dans les essais menés en instituts et en cave, les vins vinifiés avec OPTI-MUM RED™ ajouté précocement ont montré une amélioration de la texture et de la structure en bouche.

Figure 4 : Essai comparatif – Cabernet Sauvignon (Californie, 2016) ▶
Témoin vs OPTI-MUM RED™ ajouté au début de la fermentation alcoolique
Analyse sensorielle menée par un panel d'experts (La Rioja, Espagne, 2017)



DOSE D'UTILISATION ET MODE D'EMPLOI

- La dose d'utilisation conseillée est de 20 à 40 g/hL.
- Dissoudre OPTI-MUM RED™ dans dix fois son volume d'eau ou de jus et mélanger.
- Ajouter au moût en début de fermentation alcoolique.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sac d'1 kg en aluminium sous vide.
- Conserver dans un endroit sec à moins de 25°C.

DISTRIBUÉ PAR:



Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits; cette fiche technique ne doit cependant pas être considérée comme une garantie exprimée ou implicite ou comme un engagement contractuel.

Jun 2017