



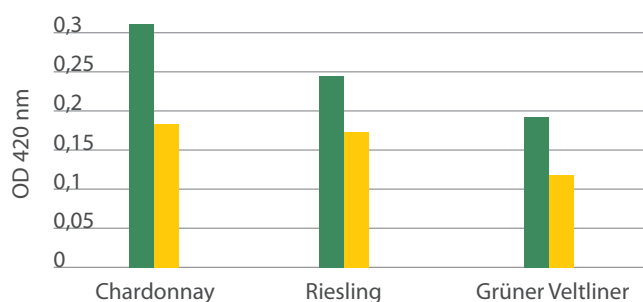
# OptiMUM WHITE®

OptiMUM WHITE ist zum Patent angemeldet  
in Europa (No. 1706478), in Neuseeland (No. 548618)  
und Südafrika (No. /05985)

## OptiMUM WHITE

- ▶ **Spezifische inaktivierte Weinhefe** mit der speziellen Wirkung von reduktiven Hefe-3-Peptiden
- ▶ Förderung der Sortentypizität
- ▶ Bewahrung der Thiole und Ester während der Reifung der Weine
- ▶ **Bioverfügbarkeit** durch neues Herstellungsverfahren optimiert
- ▶ Hefenährstoff mit antioxidativen Eigenschaften
- ▶ Steigert die Komplexität des Weines

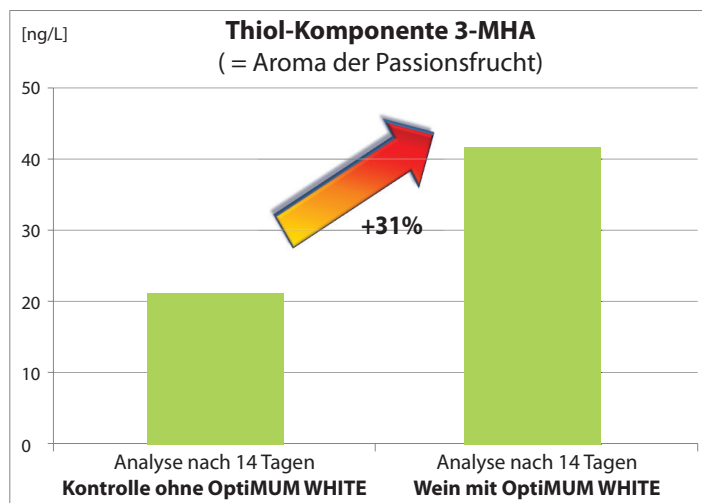
### Verringerte Braunfärbung/Alterung in Weinen nach Zugabe von OptiMUM WHITE



Bräunungsintensität, gemessen optische Dichte bei 420 nm, 9 Monate nach Abfüllung

- Kontrollwein
- Wein mit 30g/hl OptiMUM WHITE Zugabe bei Gärung

### Test: Sauvignon blanc



Simulierte beschleunigte Alterung des Weines zur Untersuchung der Wirkung von OptiMUM WHITE.

#### Ablauf:

Der Wein war in Kontakt mit Sauerstoff (halbe Flasche, geschüttelt)

#### Lagerzeit:

14 Tage, bei 20°C; Nachbereitung mit PreSens (50 mg/L nach 14 Tagen Belichtung)

#### Wahrnehmung Schwellenwerte:

3-MHA: 2,5 bis 9 ng/L [Passionsfrucht]  
Weitere sortenprägende Thiole (4-MMP und 3-MH) wurden ebenfalls mit deutlicher Steigerung gemessen.

## Schutz des Aromas

Tests haben die positiven Auswirkungen von Hefe-3-Peptiden (zB: Glutathion u.a.) auf die Konservierung der Thiole und Ester nach einem Jahr Reifung auf der Flasche belegt. OptiMUM-White® erhält die Rebsortentypizität.

## Schutz vor Hochfarbigkeit

OptiMUM-White® reduziert die Gefahr der Oxidierung von Phenolen. Die Absorptionsrate bei OD 420 nm wird verringert und der Wein wird vor Hochfarbigkeit geschützt.

## Hefenährstoff

OptiMUM-White® ersetzt nicht die bewährten Hefenährstoffe (Go-Ferm®, Fermaid®, Uvavital®...), sondern ergänzt die positive Wirkung der Hefenährstoffe.

## Geschmacksfülle

Durch den Einsatz von OptiMUM-White® wurde in den Weinen eine markante Steigerung des Polysaccharid-Gehalts gemessen. Dieser Beitrag verbessert die Komplexität und ergibt einen harmonischeren Wein.

## Dosage

#### Empfohlene Dosierung: 20 bis 40 g/hl

OptiMUM-White® in das 10-fache des Gewichtes in Wasser oder Saft einrühren und dem Most in der frühen Phase der alkoholischen Gärung hinzugeben. Dies bewirkt einen hervorragenden Schutz gegen Oxidation.