



OPTI-MUMTM RED

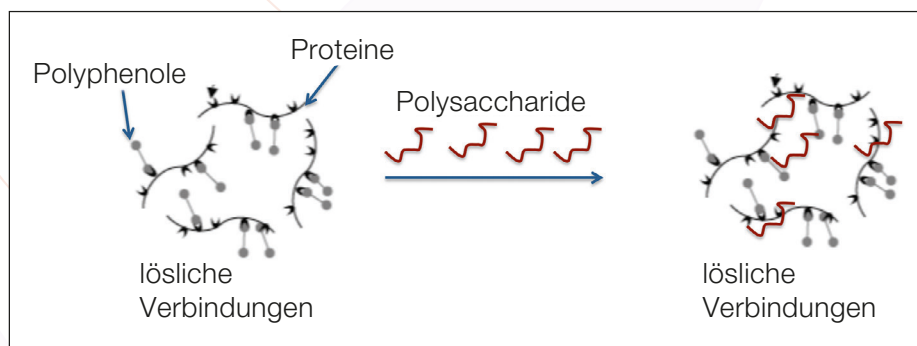
Steigerung der Rotwein - Struktur

Beschreibung

OPTI-MUM REDTM ist ein spezifisches Hefeautolysat, das besonders reich an Polysacchariden ist. Die Kombination einer einzigartigen Weinhefe und einem spezifischen Herstellungsverfahren (MEX-Verfahren) ermöglichen eine besonders hohe Verfügbarkeit von Polysacchariden.

Anwendung und Resultate

Durch die Anwendung von OPTI-MUM REDTM im Most werden früh Polysaccharide zur Phenolbindung zur Verfügung gestellt. Erst kürzlich wurden neue Erkenntnisse zur Formierung von stabilen und löslichen Komplexen aus Polyphenolen und Hefemannoproteinen veröffentlicht (Mekoue et al. 2016).



▲ **Graphik 1:** Das Modell zeigt die hemmende Wirkung von Polysacchariden auf die Bildung von Polyphenol-Protein-Verbindungen. Damit geht eine Minderung der Adstringenz einher. (Carvalho et al., 2006).

OPTI-MUM REDTM ist ein einzigartiges Hefeautolysat, welches mit Polyphenolen reagiert und somit eine bessere Farbstabilisierung und eine verbesserte Weinstruktur ermöglicht.

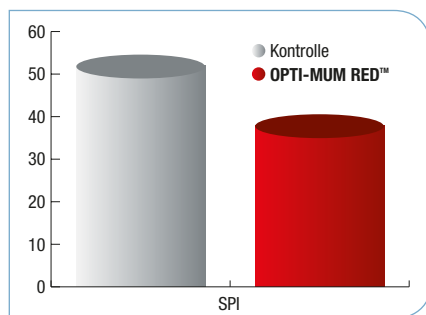
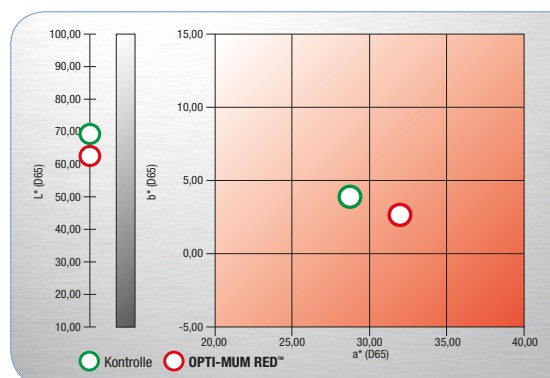
Durch den frühen Einsatz von OPTI-MUM REDTM kann die Weincharakteristik positiv gesteigert werden.



• Steigerung der Farbe :

In vielen Fällen konnte eine Steigerung der Farbintensität durch den frühen Einsatz von OPTI-MUM RED™ gezeigt werden. Vor allem bei Rebsorten mit geringer Farbintensität (z.B. Spätburgunder). Dies zeigt Graphik 2 hervorgehend aus Vergleichsversuchen. Der mit OPTI-MUM RED™ behandelte Wein ist dunkler und roter.

Graphik 2: Vergleichsversuch - Pinot Noir (Marlborough, New-Zealand, 2016) ▶ Kontrolle vs OPTI-MUM RED™ 30 g/hl am Beginn der alkoholischen Gärung. Farbanalyse im fertigen Wein (CieLab®).



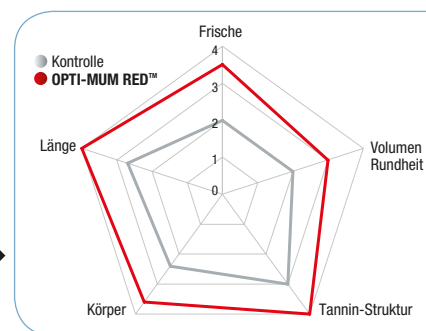
• Reduzierung der Adstringenz:

▶ **Graphik 3** zeigt den Effekt von OPTI-MUM RED™ auf die Wahrnehmung der Adstringenz. Die behandelte Variante zeigt weniger Bitterkeit als die Kontrolle (Saliva Precipitation Index).

• Steigerung des Gesamteindrucks :

Aufgrund unserer Versuche, sowohl im Labor- als auch im Feldmaßstab, konnte durch den Einsatz von OPTI-MUM RED™ das Mundgefühl des fertigen Weines gesteigert werden.

Graphik 4: Vergleichsversuch - Cabernet Sauvignon (Paso Robles, California 2016). ▶ Kontrolle vs OPTI-MUM RED™, Zugabe am Beginn der alkoholischen Gärung 30 g/hl. Sensorische Analyse durch eine Expertenkommission (La Rioja, Spanien, März 2017)



Dosierung und Anwendung

- Empfohlene Dosage: 20-40 g/hl
- OPTI-MUM RED™ wird in der 10-fachen Wasser- oder Mostmenge vorgelöst
- Zugabe zum Most am Beginn der alkoholischen Gärung
- OPTI-MUM RED™ ist ein spezielles Hefeautolysat und enthält Aminosäure und Mineralien. Auf eine ausreichende Hefeernährung ist dennoch zu achten.

Verpackung und Lagerung

- 1 kg Aluminiumverbundbeutel
- Trocken und kühl (unter 25°C) lagern.

VERTRIEB DURCH:

Alle Angaben basieren auf den aktuellen verfügbaren Daten und dem derzeitigen Stand des Wissens. Sie dienen Ihrer generellen Information. Wir schließen jedwede Gewährleistung und Haftungsfolgen für die Anwendung unserer Produkte aus. Für die ordnungsgemäße Anwendung ist alleinig der Anwender verantwortlich.

JH/2017