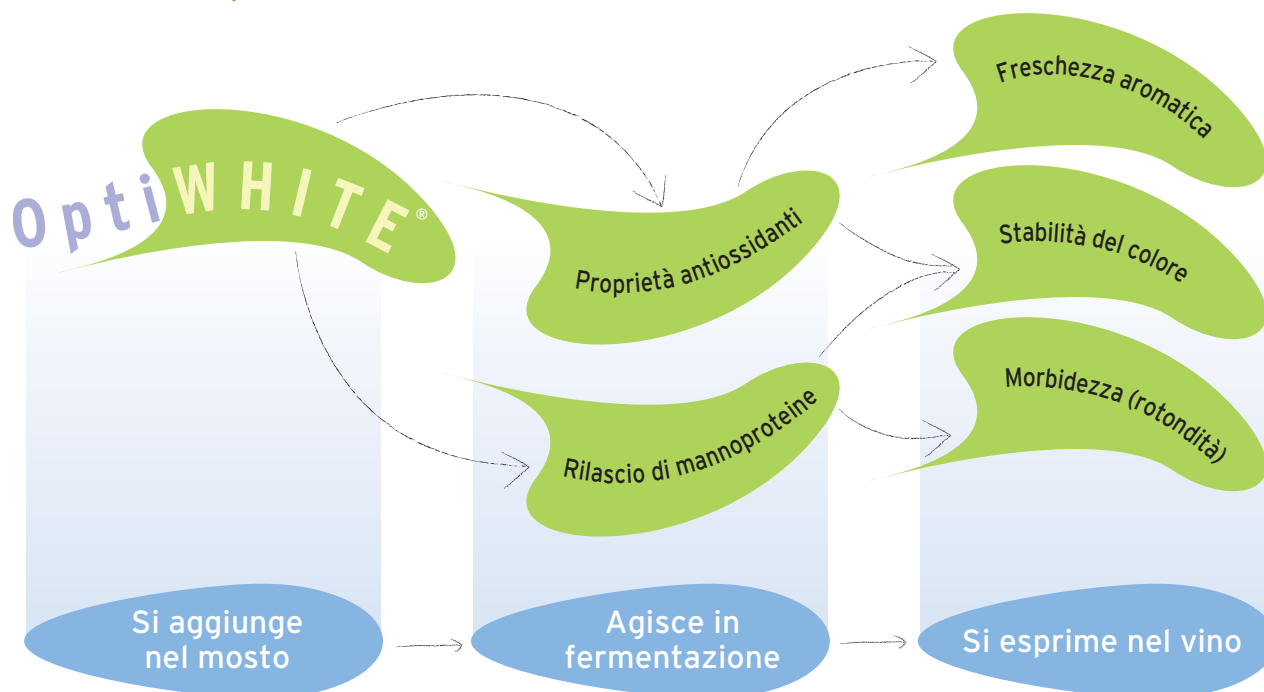


Effetto di OptiWHITE nella vinificazione in bianco



EFFETTO DI OptiWHITE®

• Freschezza aromatica

OptiWHITE® completa naturalmente l'attività degli antiossidanti classici (SO₂, acido ascorbico,...) contribuendo significativamente alla qualità dei vini bianchi.

• Stabilità del colore

Le peculiari proprietà antiossidanti di OptiWHITE® riducono naturalmente il rischio di ossidazione dei composti fenolici. Associato alle buone pratiche enologiche, OptiWHITE® può limitare l'imbrunimento dei vini bianchi e rallentare l'evoluzione del colore verso tonalità di giallo più intense, non desiderate.

• Morbidezza

Le pareti cellulari dei lieviti che compongono OptiWHITE® possono essere solubilizzate sia durante la fermentazione che durante il periodo di affinamento. Le mannoproteine rilasciate hanno effetto positivo sulla morbidezza del vino, esaltando gli effetti benefici dell'autolisi del lievito che avviene dopo la fine della fermentazione alcolica.

• Nutrizione dei lieviti

OptiWHITE® è anche fonte di nutrienti per i lieviti, ma non può da solo sostituire il regolare programma di nutrizione azotata, basato sull'integrazione tra i livelli nutrizionali del mosto e le necessità del lievito.

CONFEZIONE E DOSI

• Confezione

OptiWHITE® è disponibile in confezioni da 1 kg (10x1 kg) o 2,5 kg (4x2,5 kg)

• Dosi

La dose consigliata è di 30-50 g/hl

Diluire OptiWHITE® in un quantitativo d'acqua o mosto pari a quattro volte il suo peso.

Mescolare energicamente e aggiungere al mosto immediatamente dopo la pressatura, all'inizio della fermentazione.

• Conservazione

Conservare in luogo asciutto a temperatura inferiore ai 25°C.



OptiWHITE



ESSECO
S. Martino - 28069 Trecate
Novara - Italia
tel. +39 0321 7901
Fax +39 0321 790 347
www.enartis.com

È un prodotto



Le tecnologie biologiche per l'enologia

LALLEMAND INC. Succ. Italiana
Via Rossini 14B
37060 Castel d'Azzano Verona
tel +39 045 512555
fax +39 045 519419
www.lallemmandwine.com



Volume e freschezza nei vini bianchi

OptiWHITE® deriva da
uno specifico ceppo di lievito
con elevate proprietà antiossidanti.

Usato nel mosto all'inizio della
fermentazione, OptiWHITE®
incrementa la morbidezza e
la complessità aromatica
dei vini bianchi.

Grazie alle sue peculiari
proprietà protettive contro
le ossidazioni dei fenoli e degli aromi,
OptiWHITE® contribuisce
al mantenimento del colore e della
freschezza aromatica.