

AUMENTO DA TEXTURA EM VINHOS TINTOS

OPTI-MUM RED é uma levedura específica autolisada rica em polissacáridos resultante de uma levedura enológica única produzida a partir de um tratamento específico (MEX) que promove uma maior disponibilidade de polissacáridos.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

A aplicação do **OPTI-MUM RED** ao mosto no início da fermentação promove uma disponibilidade precoce de polissacáridos para a combinação com os polifenóis logo que os polifenóis são libertados e difundidos. A formação de complexos solúveis estáveis entre os polifenóis e as manoproteínas da levedura foi recentemente publicada (Mekoue *et al.*, 2016).

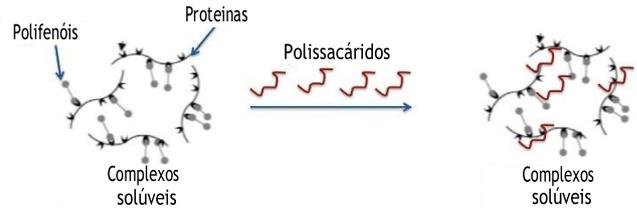


Figura 1: Esquema que ilustra como os polissacáridos estão envolvidos na inibição da formação de aglomerados (polifenol / proteínas da saliva), limitando assim a percepção de adstringência (Carvalho *et al.*, 2006).

O **OPTI-MUM RED** é um autolisado único que liberta compostos de elevado e baixo peso molecular que interagem com os polifenóis. Esta interação aumenta a textura do vinho e aumenta a estabilização da cor.

A caracterização do **OPTI-MUM RED** ao nível bioquímico e físico encorajou a realização de ensaios internacionais à escala laboratorial, piloto e de adega. Os resultados obtidos confirmaram os benefícios da aplicação precoce do **OPTI-MUM RED** em diversas características de qualidade dos vinhos.

MELHORIA DA COR

Em várias aplicações foi verificada uma melhoria na intensidade da cor em vinhos resultantes da aplicação precoce do **OPTI-MUM RED** especialmente em vinhos elaborados a partir de mostos tintos “leves” como o Pinot Noir. A Figura 2 apresenta a os parâmetros de cor CieLab em vinhos resultantes de ensaios comparativos. O vinho resultante do tratamento com Opti-Mum Red é mais escuro com mais cor de “tinto”.

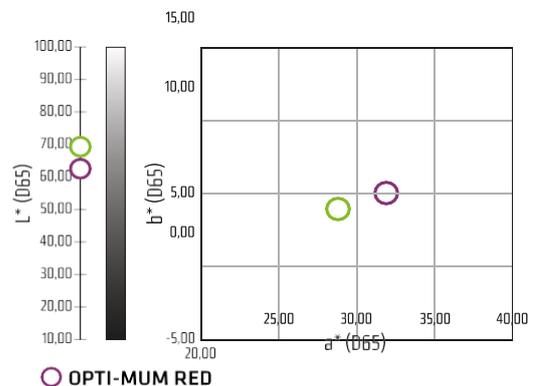


Figura 2: Ensaio Comparativo de Pinot Noir (Marlborough, Nova Zelândia, 2016). Controle vs 30 g/hL de OPTI-MUM RED aplicado no início da FA. Análise da cor do vinho obtido (CieLab).

DIMINUIÇÃO DA ADSTRINGÊNCIA

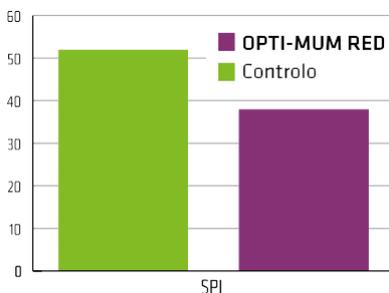


Figura 3: Efeito do OPTI-MUM RED na percepção da adstringência do vinho. O vinho onde foi aplicado o OPTI-MUM RED no início da fermentação apresenta um Índice de Precipitação Salivar (IPS) mais baixo (é um índice de adstringência) do que o controle.

AVALIAÇÃO DA TEXTURA GLOBAL

Da nossa experiência à escala piloto e de adega os vinhos resultantes de uma adição de **OPTI-MUM RED** apresentam uma melhoria da qualidade em boca.

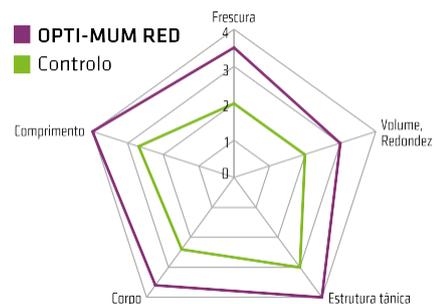


Figura 4: Ensaio comparativos de Cabernet Sauvignon (Paso Robles, California 2016). Controle vs 30 g/hL de Opi-Mum Red aplicado no início da FA. Análise sensorial realizada por um painel de provadores profissionais (La Rioja, Espanha, Março 2017).

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- 5 Alergênicos - Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento UE1169/2011.
- 5 OGM – Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- 5 Ionização - Não tratado por radiação.
- 5 Nanomateriais - Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento UE 1169/2011.
- 5 Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (UE)934/2019.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada 20 a 40 g/hL

1. Suspender em 10x o peso em água ou mosto e misturar.
2. Adicionar ao mosto no início da fermentação.

OPTI-MUM RED é uma levedura autolisada específica que contém aminoácidos e minerais naturais. O **OPTI-MUM RED** contribui com uma pequena quantidade de nutrientes mas não substitui o protocolo de nutrição em que são tidos em conta os parâmetros do mosto e as necessidades nutricionais da levedura.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Pó de cor bege a castanho claro com cheiro característico a levedura.

Ingredientes: Levedura autolisada (*Saccharomyces cerevisiae*)

Matéria Seca > 93%; Bactérias Lácticas < 10³ufc/g; Bactérias Acéticas < 10³ufc/g;

Coliformes < 100ufc/g; *E. coli* - Ausente/g; *S. aureus* - Ausente/g;

Salmonella - Ausente/25 g; Fungos < 10³ufc/g; Leveduras < 10⁴ufc/g;

Chumbo < 2 mg/kg; Mercúrio < 1 mg/kg; Arsénio < 3 mg/kg; Cádmio < 1 mg/kg

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1 Kg

Embalagem fechada e selada de origem:Local seco com temperatura < 25°C. Após abertura utilizar rapidamente.

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.