



## OptiMUM WHITE

### Levure inactivée spécifique pour l'intensité aromatique et la longévité des vins blancs et rosés

#### Application

OptiMUM-White®, une nouvelle levure inactivée naturellement riche en glutathion (aux propriétés anti-oxydantes) et polysaccharides, est le résultat d'un nouveau procédé qui permet d'optimiser la biodisponibilité du glutathion. Ajouté au moût dès le début de la fermentation alcoolique (après débouillage) OptiMUM-White® protège le moût contre l'oxydation. En terme de qualité aromatique, le vin présente une meilleure préservation des thiols et esters après un an de vieillissement en bouteille.

Grace à la libération de polysaccharides, l'addition OptiMUM-White® augmente la perception de volume en bouche et contribue à la complexité du vin.

OptiMUM-White® est breveté en Europe (n°1706478), Nouvelle Zélande (n°548618) et en Afrique du Sud (n°2006/05985)



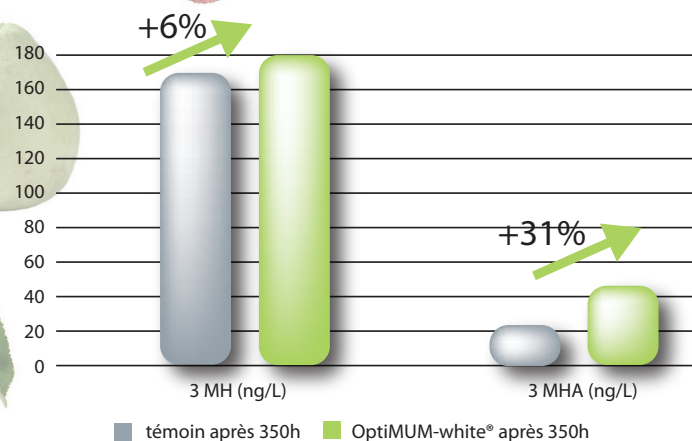
# OptiMUM WHITE

## Résultats

Plusieurs études et essais ont montré l'impact positif du glutathion sur la préservation des thiols après un an de bouteille. Les différences entre le témoin et le vin traité avec OptiMUM-White® (ajouté au début de la fermentation alcoolique sur un moût de sauvignon blanc sont représentées dans les figures ci-dessous.

Le vin traité montre une meilleure préservation du 3-mercapto-hexanol (3MH) et de son acétate (3MHA), qui sont responsables respectivement des arômes d'agrumes (notamment pamplemousse) et de fruit de la passion.

## Préservation des thiols



### Essai sur Sauvignon Blanc : simulation de vieillissement accéléré du vin

Protocole spécifique : le vin est mis en contact avec de l'oxygène pur (demi bouteille) pendant 350 heures à 20°C ; la concentration d'oxygène est suivi avec PreSens® (50 mg/L après 350 heures d'exposition)

#### Seuil de perception :

- 3MH : 50 à 60 ng/L
- A-3MH : 2,5 à 9 ng/L

## Instruction d'utilisation

### • Conditionnement

OptiMUM-White® est vendu en sac scellé de 1 kg en aluminium.

### • Dose

Le dosage recommandé est de 20 à 40 g/hL suivant le résultat attendu. Diluer OptiMUM-White® dans 10 fois son poids d'eau ou du moût et mélanger. Ajouter au jus après pressurage, en début de fermentation.

OptiMUM-White® fournit également un léger apport nutritionnel mais ne peut remplacer un programme classique de nutrition.

### • Stockage

Stocker dans un endroit sec

Distribué par :

Sélectionné  
et produit par :