

Une levure inactivée pour l'obtention de vins blancs ronds et aromatiques

OptiWHITE

Volume & fraîcheur
de vos vins blancs

Distribué par :



79, Av. A.A. Thévenet
BP 1031 Magenta - 51319 EPERNAY Cedex
Tel: 00 33 (0)3 26 51 13 50
Fax: 00 33 (0)3 26 51 87 60
E-mail: commercial@martinvialatte.com
www.martinvialatte.com

Développé
et produit par :



Déployez
votre talent, élaborer
vos vins blancs fruités,
équilibre de fraîcheur
et de complexité aromatique
pour séduire vos clients.

Caractéristiques :

Issu d'un procédé spécifique, OptiWHITE® est une levure inactivée caractérisée par un haut potentiel anti-oxydant et une richesse en polysaccharides.

Applications œnologiques :

OptiWHITE® s'utilise pour élaborer des vins blancs expressifs et harmonieux, présentant des arômes frais et fruités, une bouche ronde et équilibrée. OptiWHITE® est aussi recommandé pour l'élaboration des vins rosés.

OptiWHITE

Solubilisation progressive
des levures inactivées
riches en polysaccharides

Propriétés anti-oxydantes

- Volume en bouche
- Nutrition pour les levures
- Préservation de la couleur
- Fraîcheur aromatique

Apport sur moût :
30 à 40 g/hL

Action
pendant la vinification

Contribution à
la qualité finale du vin

OptiWHITE

Un produit déjà approuvé !



Sylvain Luneau, ingénieur, responsable Recherche et Développement au sein de la Société Val Oeno (Val de Loire) :

"Pour révéler l'expression aromatique et contribuer à l'équilibre des vins de Muscadet"

"Lors de la campagne 2003, cinq caves du vignoble nantais, ont testé OptiWHITE® sur le Melon de Bourgogne. Les essais ont été conduits en grand volume, dans des conditions de fermentation maîtrisées (température comprise entre 15 et 17 °C, levurage systématique). OptiWHITE® a été apporté en début de fermentation alcoolique. Une dégustation a eu lieu en février dernier réunissant un jury de 15 dégustateurs représentatif de la filière (vignerons, œnologues, responsables du négoce, interprofession technique ...). Les vins obtenus sont apparus plus frais, plus ronds, mais aussi moins amers que les vins témoins. Tous les dégustateurs ont également jugé que les vins traités avec OptiWHITE® présentaient le meilleur potentiel de garde"

Stéphane Gresser, œnologue-conseil, Laboratoire Gresser Œnologie (Alsace) :

"OptiWHITE®, une alternative intéressante à l'élevage sur lies"

"Pour optimiser l'élevage des vins, nous avons réalisé en 2003 plusieurs essais sur différents cépages : Pinot blanc, Sylvaner, Riesling, Gewurztraminer et Pinot gris. Les essais en cave (cuves de 100 hL) nous ont permis de comparer un élevage traditionnel sur lies à un élevage classique (soutirage en fin de fermentation) avec apport d'OptiWHITE® à 30 g/hl au moment du levurage. Cinq mois plus tard, les vins traités avec OptiWHITE® avaient conservés leur fraîcheur aromatique tout en présentant du volume et de la longueur en bouche, qualités proches de celles obtenues à l'issue d'un élevage traditionnel sur lies. Sans toutefois développer toutes les qualités d'un élevage sur lies, l'utilisation d'OptiWHITE® en vinification apparaît donc comme une alternative d'élaboration intéressante."



Stéphane POUYET, œnologue, responsable technique de la Cave Coopérative de Cuxac d'Aude (Languedoc-Roussillon) :

"OptiWHITE®, un plus qualitatif pour l'obtention rapide de vins de Chardonnay plus ronds."

"Afin de mettre précocement sur le marché des vins de Chardonnay présentant rondeur et volume en bouche, nous avons essayé dès 2002 de nouveaux outils de vinification à base de levures inactivées. Les essais ont été reconduits en 2003, portant sur des cuves de 300 hL de Chardonnay, permettant de comparer plusieurs modalités dont un apport d'OptiWHITE® sur moût à la dose de 30g/hL. Les essais ont été ensuite dégustés régulièrement entre la fin de la fermentation alcoolique et l'assemblage final. La cuve traitée avec OptiWHITE® a toujours été préférée : elle présentait en effet volume et rondeur en bouche, ainsi qu'une grande complexité aromatique. Nous avons donc vérifié qu'en utilisant OptiWHITE® nous pouvions mettre nos vins de Chardonnay précocement sur le marché."