

OPTIRED®

Препарат для стабилизации цвета и улучшения вкуса (красные вина)

OPTIRED® (ОПТИРЭД) - это уникальный препарат, предназначенный для связывания химически активных винных танинов. Это 100% натуральный препарат, представляющий собой неактивные дрожжи, мембраны которых обогащены полисахаридами по особой технологии.

МЕХАНИЗМ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ ПОЛИСАХАРИДОВ С ТАНИНАМИ

Молекулы танинов присутствуют в высокой концентрации в сусле и образуют крайне активные коллоиды. Эти высокоактивные коллоиды стремятся присоединить другие молекулы танинов и белков, образуя тяжелые нестабильные молекулы, выпадающие в осадок. Выпадению в осадок коллоидов танинов может помешать присутствие полисахаридов, выполняющих «защитную функцию». Фенольные вещества, связанные с полисахаридами, демонстрируют хорошую стабильность в процессе выдержки. То же справедливо и для красящих веществ. Несмотря на то, что молекулярный механизм феномена до конца не изучен, виноделы соглашаются, что полисахариды оказывают положительное влияние на вкусовое восприятие танинов. Отчасти, полисахаридная защита снижает активность танинов под воздействием белков, содержащихся в слюне, что в свою очередь смягчает терпкий вкус. Высокое содержание полисахаридов в готовом продукте воспринимается как необходимое условие получения требуемой округлости и мягкости красных вин наивысшего качества.

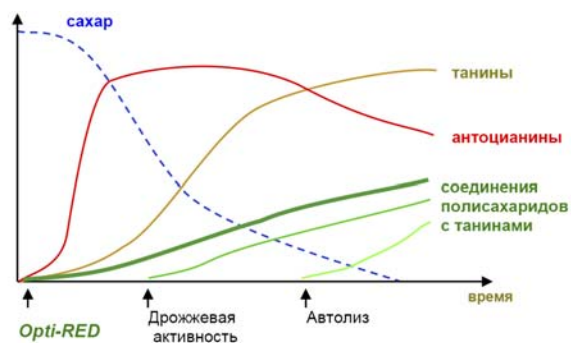
ПРИРОДНЫЕ ПОЛИСАХАРИДЫ

Природные полисахариды, присутствующие в вине, поступают из винограда и в результате жизнедеятельности дрожжей. Обе группы полисахаридов обладают различной химической активностью по отношению к танинам. Полисахариды, произведенные дрожжами, отличаются наиболее высокой активностью, результатом чего является существенное снижение терпкости и повышенное содержание мягких танинов в виноматериале. В свою очередь, полисахариды, выработанные дрожжами в процессе фазы экспоненциального роста,

являются более активными, чем полисахариды, высвобожденные в процессе автолиза.

КОНЦЕПЦИЯ OPTIRED®

Возможности дрожжей по улучшению вкусовых ощущений в процессе алкогольного брожения ограничиваются автолизом. Шагом вперед является использование особых чистых культур дрожжей, обладающих повышенной способностью производить полисахариды. Однако эта способность проявляется лишь на 4-й, 5-й и 6-й день брожения. Соответственно потеря красящих веществ будет происходить течение первых четырех дней. Использование OPTIRED® позволяет повысить содержание полисахаридов и образовывать стойкие соединения с танинами в самом начале процесса переработки винограда. OPTIRED® также является биологическим источником веществ, потребляемых дрожжами: α-амино кислот, витаминов и минералов. Последствием нехватки указанных веществ часто является вялое и прерванное брожение.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Продукт вносится в поток после дробления винограда. Дозировка составляет 3г/дал.

ХРАНЕНИЕ

При температуре 25°C и ниже срок хранения в оригинальной упаковке составляет не менее трех лет. Избегать сырости и высокой температуры.



www.lallemmandwine.com