



Opti Red[®]

Hefenährstoff

SICHERT VERGÄRUNG

OPTIMIERT SORTENAROMEN

STABILISIERE ROTWEINFARBE

VERBESSERT TANNINQUALITÄT



Mit Opti-Red
haben meine
Spätburgunder
bessere
Farbstabilität.

Opti-Red
bringt mehr
Intensität von
Fruchtaromen beim
Spätburgunder.

LALLEMAND

Opti-Red® verbessert die Rotweingärung und Fixierung reaktiver Tannine im Wein.

HEFENÄHRSTOFF

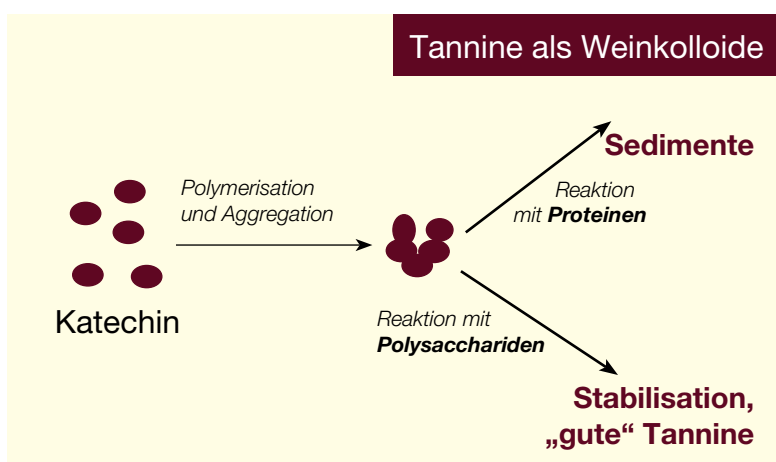
Opti-Red® ist ein biologischer Hefenährstoff (Hefezellwandprodukt): der Gehalt an Alpha-Aminosäuren, Vitaminen, Mineralstoffen und Biofaktoren

fördert eine streßfreie Gärung. Besonders bei hochreifem Lesegut ist eine gute Nährstoffversorgung wichtig für die sichere Endvergärung und erstklassige Weinqualität.

POLYSACCHARIDE und TANNINE im Rotwein:

Studien beweisen die Wirkung von Polysacchariden zur Stabilisierung von Tannin. Weinforscher (Saucier et al., 2000; Cheynier et al., 2000) berichten über die Entstehung von kolloidalen Partikeln mit starkem Bindungsvermögen, sobald diese in ausreichend hoher Konzentration vorkommen.

„Reaktive“ Tannine haben eine Tendenz zur Agglomeration mit Tannin- u. Eiweißmolekülen; es kommt zur Sedimentation dieser schweren Moleküle. Die Schutzwirkung eines ausreichend hohen Gehaltes an



Polysacchariden in Wein verhindert das Entstehen von Sedimentationskolloiden mit hohem Molekulargewicht.

STABILE TANNINE

Polysaccharide können die Tanninmoleküle scheinbar ummanteln. Die Reaktion mit anderen Tanninmolekülen von hohem Molekulargewicht wird verhindert, sodass die kritische Masse von Kolloiden zur Sedimentation nicht erreicht wird. Aus diesem Grund sind die Polyphenole

bei der Weinreife in Weinen mit höherem Gehalt an Polysacchariden stabiler; während des Weinausbaues und der Weinlagerung wird somit Farbverlusten effizient vorgebeugt.

MILDE TANNINE

Der positive Effekt von Polysacchariden zur sensorischen Harmonisierung der Tannine ist anerkannt. Scheinbar reduziert die Ummantelung der Tanninmoleküle mit Polysacchariden das Reaktionsvermögen mit den

Speichelproteinen, die adstringierende Eigenschaft der Tannine wird sensorisch reduziert wahrgenommen. Önologen streben für die Erzeugung vollmundiger, samtiger Rotweine einen gesteigerten Gehalt an Polysacchariden an.

Polysaccharide von Trauben und Hefen:

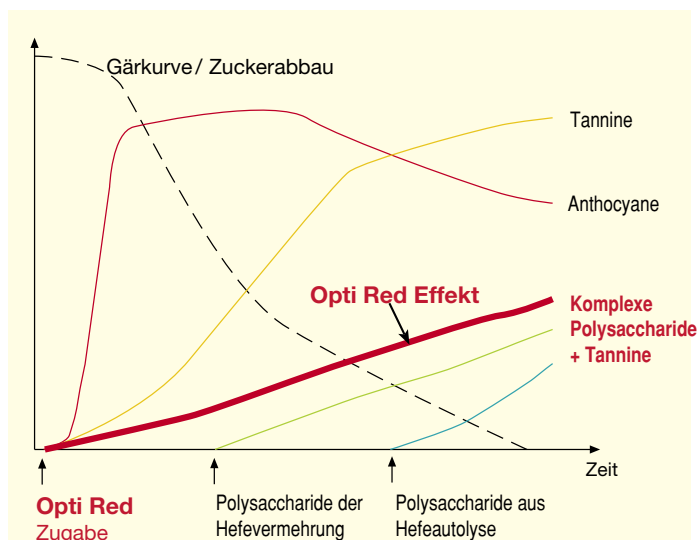
Natürliche Polysaccharide im Wein stammen von Trauben und Weinhefen. Je nach Herkunft haben die Polysaccharide unterschiedliche sensorische und stabilisierende Eigenschaften der Reaktion mit Tanninen.

Polysaccharide von Hefen sind besonders reaktiv mit Polyphenolen: diese Moleküle verringern deutlich die Adstringenz der Weine und steigern den Anteil der „guten Tannine“. Polysaccharide aus der exponentiellen Wachstumsaktivität der Hefen zeigen stärkere Reaktionseigenschaften als Polysaccharide aus der Hefeautolyse nach der alkoholischen Gärung.

Tannin-Polysaccharid-Kolloide sind positiv für die Weinqualität; die Polysaccharide aus den Weinhefen haben bevorzugte Eigenschaften. Traditionell entstehen die Kolloide aus Tannin und Polysacchariden nach der alkoholischen Gärung, während der Hefeautolyse.

Diese Eigenschaften werden besonders bei der Erzeugung hochwertiger Weinqualitäten durch lange Mazerationszeiten erzielt.

Spezielle Rotweinhefen (z.B. Lalvin BM4x4, uvaferm 299, etc.) mit vermehrter Freisetzung von hoch reaktiven Polysacchariden steigern bereits während der Gärung den Endgehalt an Tannin-Polysaccharid-Komplexen im Wein.



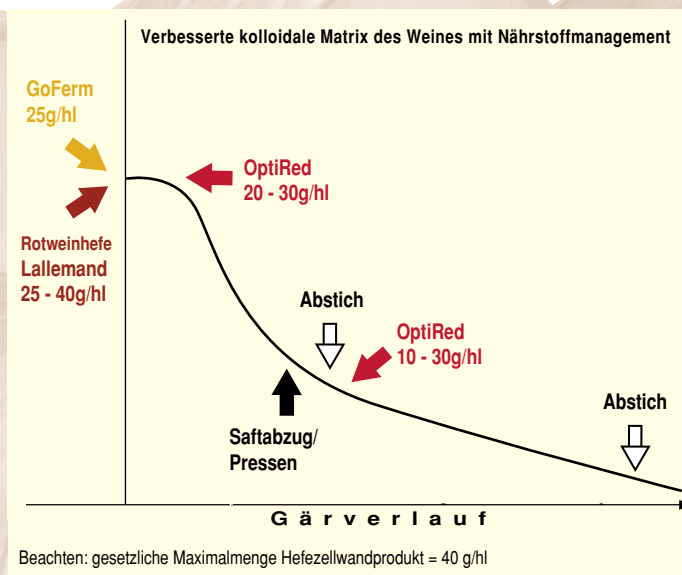
Opti-Red® bringt eine Verbesserung dieser Qualitätsmaßnahmen: die Zugabe von wirksamen Polysacchariden bereits zur Maische/Most vor der Gärung ermöglicht die Reaktion mit den Tanninen schon bei der Freisetzung aus den Beerenschalen.

DOSAGE

30g / hl Opti-Red® vor Gärung zu Maische / Most beimischen.

HEFENÄHRSTOFF MIT MULTI-ZUSATZNUTZEN

- optimiert die kolloidale Matrix des Weines, verbessert Sortenaromen
- Adsorption von Schwefel-Fehlaromen
- Adsorption von unreifen, grünen Aromen



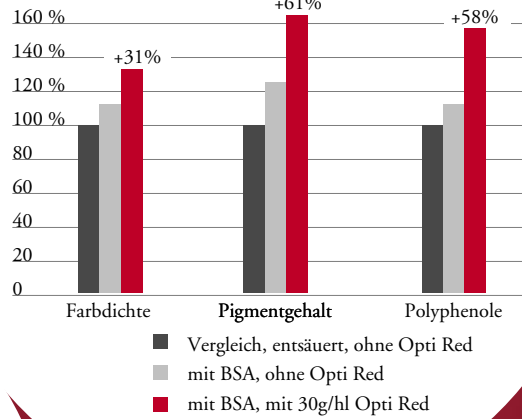
Die Fakten:

Testergebnis in Burgund,
Pinot Noir
Vergärung mit Lalvin RC212,
9 Tage Mazeration

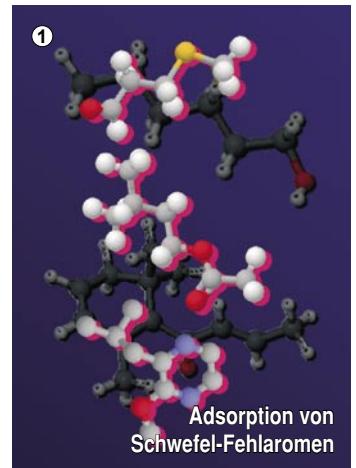
	Kontrolle	mit 30 g/hl Opti Red
Anthocyane (mg/l)	98,9	98,4
PVPP-Index	35	54
Ionisation-Index	30,7	35,8
Tannin (g/l)	2,76	2,99
Ethanol-Index	6,3	10,7
Farbintensität	4,12	4,28
Adstringenz	12,9	9,2

Sensorische Präferenz für
Burgunder mit Opti Red:
„runder, harmonischer,
gehaltvoller“

Farbstabilisierung durch Opti Red



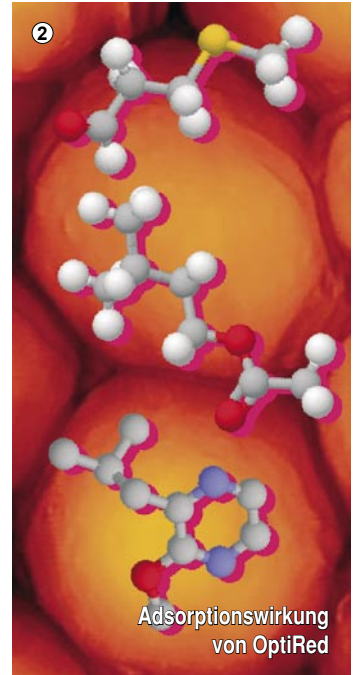
Fachartikel aus „Rebe & Wein“
(Sept. 2003)



Test in Österreich,
Cabernet Sauvignon
Vergärung mit Uvaferm BDX,
14 Tage Mazeration

	Kontrolle	mit 30 g/hl Opti Red
Anthocyane (mg/l)	255	307
Ges. Phenole (DO280)	32,2	41,6
Farbintensität	5,27	7,04
Farbverhältnis (520:420)	0,83	0,84

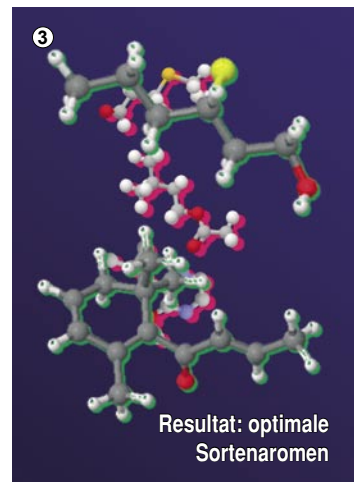
Deutliche sensorische Präferenz
für Weine mit Opti Red:
„runder, harmonischer,
kräftiger in Ausdruck
und Farbe“



Testergebnis in Spanien,
Institut EVENA (Navarra)
Analyse 1 Monat nach dem Abpressen
19 Tage Mazeration

	Kontrolle	mit 30 g/hl Opti Red
DO 420 Farbintensität	1,47	2,10
DO 520 Farbintensität	1,81	2,69
DO 620 Farbintensität	0,47	0,72
I.C. (420+520+620)	3,75	5,51
Tannins	1,33	1,20
Anthocyanins	416	439
Catechins	276	393

Sensorische Präferenz
für Weine mit Opti Red



© Produkt von DANSTAR Ferment AG, Alpenstraße 12, CH-6304 Zug.

Für Inhalt verantwortlich: K. Burger, Danstar Ferment AG, Juli 2009.

Fax : 0043-2734/4423; e-mail: kburger@lallemand.com; www.lallemandwine.com

In dieser Broschüre beraten und informieren wir nach

bestem Wissen; die Angaben basieren auf dem aktuellen

Erfahrungsstand und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Vertriebspartner und Fachberatung:

Deutschland	E. BEGEROW GmbH. & Co	55450 Langenlonsheim	Tel. 06704/204 01
Österreich	DI. THONHAUSER GmbH	2380 Perchtoldsdorf	Tel. 01/869 41 82
Schweiz	Max BALDINGER AG	8117 Fällanden	Tel. 01/806 80 80

Quelle: Dominique Deltail, Montpellier