



Opti LEES

Vylepšete průměrné

Speciální deaktivované kvasinky
pro jemná a smyslná vína

Použití

Opti-LEES™ jsou speciální deaktivované kvasinky vyvinuté a vyráběné z kmene vybraného pro jeho autolytické chování a uvolňování polysacharidů. Po přidání ke konci alkoholové fermentace Opti-LEES™ napomáhají řídit zrání vína v sedlinách, umožňují lepší kontrolu nad kvalitou sedlin a rychlejší „zrání“ díky uvolňování polysacharidů. Navíc bylo zjištěno, že frakce polysacharidů s nízkou molekulární hmotností má zásluhu na vnímání sladké chuti.

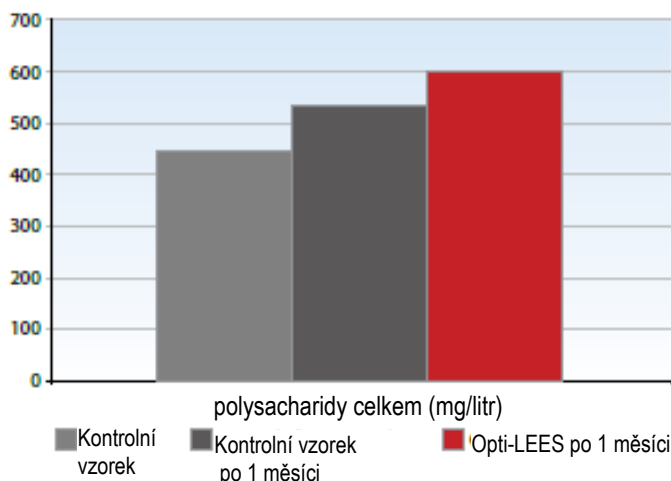
Jelikož kvasinky Opti-LEES™ poskytují nižší zásobu organických živin, nemohou nahradit běžný nutriční program integrující parametry vinného moštu a nutriční požadavky kvasinek.

www.lallemandwine.us

LALLEMAND

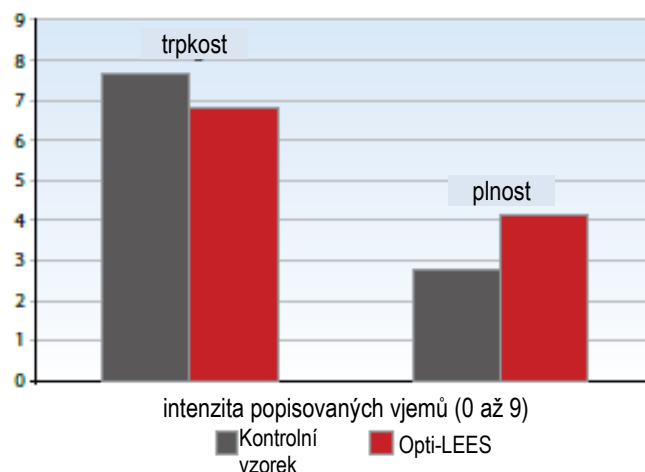
Výsledky

Kromě výzkumu a vývoje směřujícímu k volbě kmene kvasinek, schválení výrobního procesu a určení kvality a množství polysacharidů bylo provedeno množství zkoušek ve vinařských závodech v různých regionech, kde jsou tradičně používány metody zrání. Výsledky ukazují, že pokud byly přidány speciální deaktivované kvasinky Opti-LEES™, byl po uplynutí jednoho měsíce změřen významný nárůst celkových polysacharidů ve víně. Sensorická analýza zvýraznila pozitivní dopad kvasinek Opti-LEES™ na smyslnost vína.



Zkouška na víně Merlot-Syrah, DOC Priorato, 2010: Porovnání kontrolního vzorku a vína s přidavkem 20 g/hl kvasinek Opti-LEES™.

Analýza celkových polysacharidů obsažených ve vínech na začátku experimentu a o jeden měsíc později



Zkouška na víně Tempranillo, DOC Ribera del Duero, 2010: Porovnání kontrolního vzorku a vína s přidavkem 20 g/hl kvasinek Opti-LEES™.

Senzorická analýza vín po dvou měsících provedená školeným degustátorem, popisované vjemy "trpkost" a "plnost"

Návod k použití

- Balení**
Kvasinky Opti-LEES™ jsou k dostání v hermeticky uzavřených fóliových sáčcích s obsahem 1 kg.
- Dávkování**
Doporučené průměrné dávkování je 20 až 40 g/hl (1,7 až 3,4 liber na US galon) v závislosti na požadovaném efektu. Kvasinky Opti-LEES™ se vloží do vody nebo moštu/vína (desetinásobek hmotnosti kvasinek) a rozmíchají se. Tato směs se přidá do moštu/vína před koncem doby alkoholové fermentace.
- Pro rychlé a optimalizované působení se doporučuje promíchávání (bâtonnage), a sice jedenkrát týdně během prvního měsíce a každé dva týdny během druhého měsíce.**
- Skladování**
Skladujte na suchém místě.



Distribuce Scott Laboratories

Informace zde uvedené jsou založeny na aktuálně dostupných údajích a jsou považovány za přesné. Co se týče přesnosti údajů nebo nebezpečí spojených s používáním výrobku, neposkytuje se žádná záruka, výslovná ani mlčky předpokládaná.

U.S.A.
Petaluma and Healdsburg, CA
Scott Laboratories Inc.
Telefon:
info@scottlab.com
www.scottlab.com

Česká republika
Lipera s.r.o.
Boršice u Blatnice 300,68763
Telefon: +420 572 599 537
info@lipera.cz