

Opti-White

OptiWHITE® ist der neue Hefenährstoff für fruchtige Weissweine. Ergänzend zur Nährstofflieferung wirkt OptiWHITE® zur Steigerung des antioxidativen Potentials im Weisswein. Diese Neuentwicklung ist ein LALLEMAND Patent.

Der Einsatz von OptiWHITE zu Beginn der Gärung verbessert die Fülle und aromatische Komplexität von Weissweinen.

Die einzigartigen Eigenschaften von OptiWHITE schützen die Weine vor der Oxidation von Phenolen und Aromen. Die aromatische Frische der Weissweine wird mit OptiWHITE® besser erhalten.

Aromatische Frische

OptiWHITE® unterstützt die Schutzwirkung der Antioxidantien (SO₂, Ascorbinsäure) und trägt erheblich zur aromatischen Qualität der Weissweine bei.

Hefenährstoff

OptiWHITE® ist eine effiziente Ergänzung der Hefeversorgung; es kann allerdings die exakt definierte Hefenahrung mit den bewährten Konzepten nicht ersetzen.

Schutz vor Hochfarbigkeit

Einzigartige antioxidative Eigenschaften von OptiWHITE® verringern die Gefahr der Oxidation von Phenolen. Moderne Konzepte für die Erzeugung frischer Weissweine werden mit OptiWHITE® perfekt unterstützt.

Komplexität

Hefezellwandkomponenten von OptiWHITE® werden während der Gärung freigesetzt. Hauptsächlich handelt es sich dabei um Mannoproteine. Diese Polysaccharide haben eine sehr positive Wirkung auf die Geschmacksfülle und führen zu komplexeren Weinen.

Dosage

Zugabe bei Gärbeginn: 30 g / hL

OptiWHITE® in der 4-fachen Menge an Wasser oder Saft auflösen und dem Most beimischen.

Das vorliegende Produktmerkblatt und die darin enthaltenen Behandlungsempfehlungen sollen mit bestem Wissen beraten. Alle Angaben beruhen auf Forschungsarbeiten und Erfahrungen unserer Lieferwerke und erfolgen ohne Gewähr. Wir empfehlen, unsere Produkte und Verfahren auf ihre Eignung zu prüfen.