

ОПТИУАЙТ

Препарат для белых вин

ОптиУайт изготавливается из неактивных дрожжей. Препарат применяется в начале алкогольного брожения для усиления ароматической сложности белых вин и придания им округлости во вкусовых ощущениях. Благодаря своим уникальным антиокислительным свойствам, ОптиУайт способствует сохранению цвета и свежести аромата.

ДЕЙСТВИЕ

- **Свежесть аромата**

ОптиУайт естественным образом дополняет антиокислительные свойства классических антиоксидантов (SO₂, аскорбиновая кислота и др.) и вносит существенный вклад в качество ароматов белых вин.

- **Округлость**

Компоненты стенок дрожжевых клеток, содержащиеся в ОптиУайт, растворятся в процессе брожения и выдержки. В основном это маннопротеины (полисахариды), придающие вино материалу неповторимую округлость. Их воздействие усиливает эффективность автолиза, следующего за алкогольным брожением.

- **Цвет**

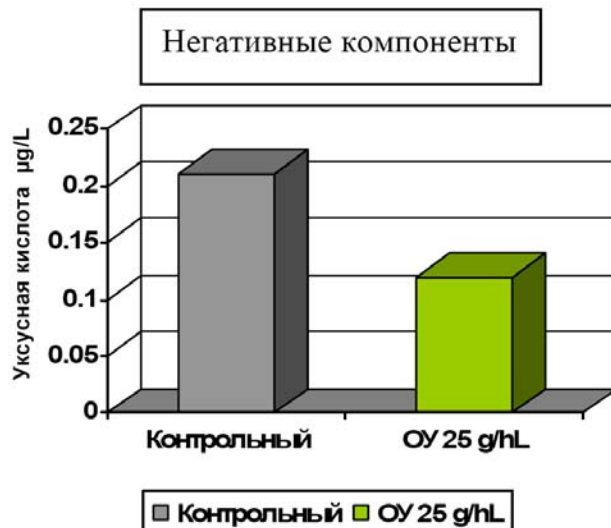
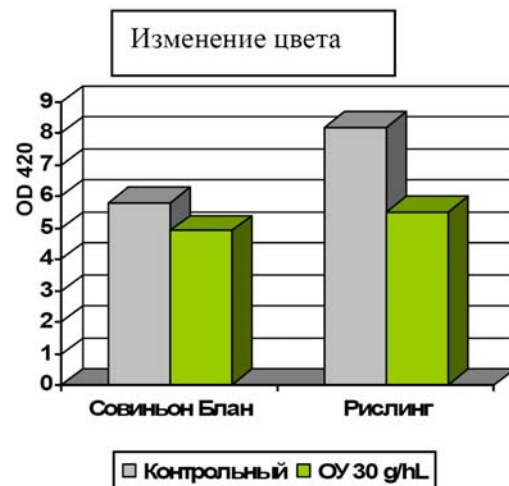
Уникальные антиокислительные свойства ОптиУайт снижают риск окисления фенольных веществ. В дополнение, ОптиУайт ограничивает появление бурой окраски и замедляет изменение цвета вино материала в нежелательные, от темно-желтого до оранжевого.

- **Питание для дрожжей**

Кроме прочего ОптиУайт является источником питательных веществ. Однако, сам по себе продукт не может заменить другие комплексные препараты.

ДОЗИРОВКА

Рекомендуемая дозировка составляет 3-5 г/дал



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Развести препарат в четырехкратном, по весу, количестве воды или сусла. Энергично перемешать и немедленно внести сусло после пресса или в бродильную емкость.

ХРАНЕНИЕ

Хранить в сухом месте при температуре ниже 25°C.



www.lallemmandwine.com