



For mouthfeel, color and aroma protection in white wine **LALLEMAND**

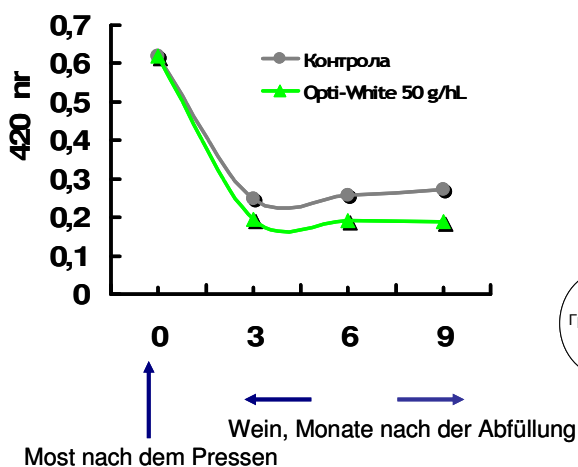
OptiWHITE® се приготвя от инактивирани дрожди и притежава силни антиоксидантни свойства. Прилагането при белите вина е защитено с патент. Използването в мъстта в началото на ферментацията придава пълнота и закръгленост и великолепна ароматна комплексност на белите вина благодарение на уникалното свойство да предпазва фенолите и ароматите от окисление. OptiWHITE® допринася за запазване на цвета и свежестта на белите вина.

Компонентите на клетъчните стени в OptiWHITE® се разтварят по време на ферментацията и стареенето. Манопротеините и полизахаридите имат най-съществен принос върху пълнотата и закръглеността на вината. Това действие се засилва от автолизата следваща алкохолната ферментация.

Препоръчана доза:

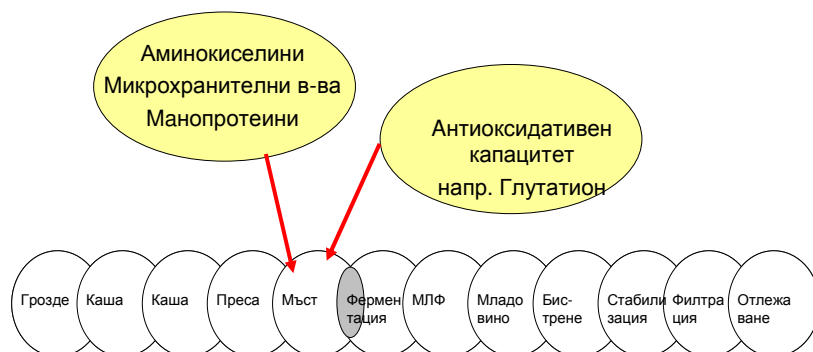
- Добавяне на OptiWHITE® към мъстта 30-50 г/хл - за свежест на ароматите, закръгленост, анти-оксидативна защита на цвета.
- Добавяне на OptiWHITE® в края на ферментацията 20-30 г/хл за пълнота и по-добра интеграция с дъба и алкохола.

Полипептиди: Глутатион



Opti-WHITE

► Препарат от стени на дрождени клетки с антиоксидативно действие *ANTI AGING*



За поръчки и инф.:

Марко Георгиев e-mail: mgeorgiev@mail.orbitel.bg
Тел (02) 9 547 647; факс: (02) 9 522 186

BEGEROW