

Hefenährstoff – Rotweinvergärung

OptiRED®

B 2.2.34 · ISc
09/2004

Hefenährstoff zur Fixierung von Tanninen im Rotwein

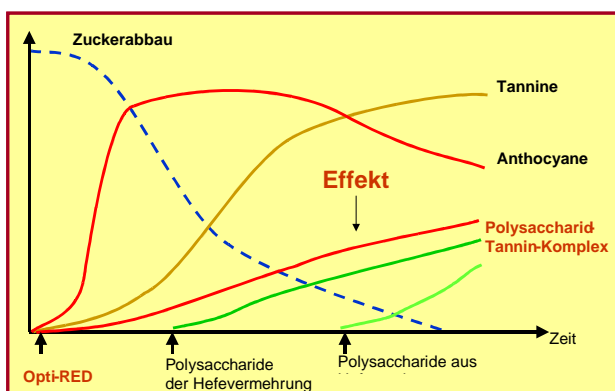
OptiRED® ist ein 100 % biologischer Hefenährstoff aus Hefezellen (Polysacchariden) die aus einer Hefebiomasse zu Ende der Wachstumsphase gewonnen wird. Diese Polysaccharide sind im Vergleich zu Hefezellwandpräparaten geerntet aus der Autolysephase angereichert mit Alpha-Aminosäuren, Vitaminen und Mineralstoffen.

Wirkung der Polysaccharide während der Rotweinbereitung

OptiRED® sind Polysaccharide, die:

- ▶ mit Tanninen reagieren,
- ▶ die Tannine „ummanteln“,
- ▶ die Adstringenz der Weine reduzieren,
- ▶ das Mouthfeel bei Rotweinen erhöhen,
- ▶ eine hohe Reaktionseigenschaft besitzen,
- ▶ als Hefenährstoff dienen,
- ▶ die Farbe stabilisieren.

Der Effekt wenn Polysaccharide bei Beginn der Rotweinvergärung eingesetzt werden ist, dass Tannine ummantelt werden und somit eine Stabilisation der Tanninstruktur der Rotweine erfolgen kann.



Produkteigenschaften

Polysaccharide zu Beginn der alkoholischen Gärung während der Rotweinbereitung zugegeben, verstärken die Bildung von Polysaccharid-Tannin-Komplexen. Diese Komplexe stabilisieren reaktive Tanninstrukturen und erhöhen somit das Mouthfeel der Weine.

Zusätzlich fördert die Zugabe von OptiRED® als Hefenährstoff die Gäraktivität der Trockenreinzuchthefer und sichert somit einen besseren Endvergärungsgrad der Rotweine.

Anwendung

OptiRED® sollte zu Beginn der Maischegärung im Maische-/Most-stadium beigemischt werden. Bei Maischeerhitzung ist die Zugabe in die rückgekühlte Maische (bei ca. 40 °C) empfehlenswert. Eine gute Durchmischung des Produktes sollte vorausgesetzt werden.

Einsatzzweck	Anwendungsmenge (g/hl)	
	normale Bedingungen	schwierige Bedingungen
Hefenährstoff im Maischestadium	30 g/hl	40 g/hl

Sicherheit

Für OptiRED® sind keine sicherheitstechnischen Angaben erforderlich, da dieses Produkt direkt zur Lebensmittelherstellung dient. Bei Lagerung, Handhabung und Transport besteht keinerlei Gefahr für Mensch und Umwelt.

Lagerung

OptiRED® ist in PE-Beuteln abgepackt. Die Verpackung steht nicht unter Vakuum.

OptiRed kann in unbeschädigter Verpackung bei Raumtemperatur (max. 25 °C) drei Jahre gelagert werden. Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrauchen.

Lieferformen

OptiRED® hat die Artikel-Nummer 66.006 wird in

1,0 kg	PE-Beutel
10 x 1,0 kg	PE-Beutel im Karton
2,5 kg	PE-Beutel
4 x 2,5 kg	PE-Beutel im Karton

HS Zolltarif: 3821 00 00

Geprüfte Qualität

OptiRED® wird von Lallemand laufend während des Herstellungsprozesses auf gleichmäßig hohe Produktgüte überwacht.

Diese umfasst die technischen Funktionskriterien ebenso wie die lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeit. Strenge Kontrollen erfolgen unmittelbar vor und während der Endverpackung.

OptiRED® entspricht den Reinheitskriterien des Internationalen Codex für Weinbehandlungsmittel und den Vorschriften der deutschen Weinverordnung.



Reg.-Nr. 000480 QM

Wir informieren und beraten Sie nach bestem Wissen. Bitte haben Sie jedoch Verständnis dafür, dass diese Hinweise bei der Vielfalt der Anwendungen, Arbeitsweisen, Betriebsverhältnisse nicht in jedem Fall verbindlich sein können. Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch schließt uns von jeder Haftung aus. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Quellenangabe gestattet. Änderungen im Zuge von technischen Verbesserungen behalten wir uns vor.