

---

## Technische Information: Opti White

---

Opti White ist ein Hefenährstoff aus Hefezellwandprodukt für Weißweine. Ergänzend zur Nährstofflieferung wirkt Opti White zur Steigerung des antioxidativen Potentials im Weißwein. Diese Neuentwicklung ist ein Lallemand Patent. Der Einsatz von Opti White zu Beginn der Gärung verbessert die Fülle und aromatische Komplexität von Weißweinen. Die Eigenschaften von Opti White schützen die Weine vor der Oxidation von Phenolen und Aromen. Die aromatische Frische der Weißweine wird mit Opti White erhalten.

### Anwendung

Bei Gärbeginn 30g/hl Opti White in der 4-fachen Menge Wasser oder Saft auflösen und dem Most beimischen.

### Dosierung

30g/hl

### Eigenschaften

- Antioxidative Eigenschaften
- Komplexität und Geschmacksfülle
- Farbstabilität
- Frische und elegante Weißweine

### Lagerung

Kühl und trocken lagern.

### Qualität

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.