

GLUTAROM

BIOPRODUCTOS DE LA LEVADURA

APLICACIONES ENOLÓGICAS

GLUTAROM es un nutriente específico a base de levaduras inactivadas rico en glutatión y en polisacáridos. Su proceso de preparación le permite ceder rápidamente al mosto estas moléculas activas contra la oxidación y la pérdida de aromas.

El glutatión es un tripéptido antioxidante natural de la uva que actúa como un auténtico escudo contra el oxígeno y, sobre todo, contra las quinonas oxidativas procedentes de la oxidación de los polifenoles. A raíz de un aporte de **GLUTAROM**, las variedades de cepa que presentan contenidos escasos de glutatión estarán mejor protegidas contra los fenómenos oxidativos. **GLUTAROM** encuentra de este modo completamente su lugar con el objetivo de expresión de los tioles varietales.

Auténtica lía seleccionada, **GLUTAROM** asegura también una liberación rápida de polisacáridos de levadura, que interactuarán con los aromas durante su formación, garantizando de este modo su mejor estabilización en el tiempo.

GLUTAROM se añade preferentemente al comienzo de la fermentación alcohólica, incluso antes de la siembra del mosto, para beneficiarse de los impactos protectores y estabilizadores lo más pronto posible. En caso de fermentación lenta o lánguida, puede preverse una adición más tardía para preservar los aromas en estos mostos más vulnerables al oxígeno

APLICACIÓN Y PRECAUCIONES DE EMPLEO

Disolver **GLUTAROM** en 10 veces su volumen de agua o vino.

Después de su incorporación, mezclar bien el vino mediante remontado o bâtonnage

DOSIS DE EMPLEO

- 15 a 30 g/hL

ENVASADO Y CONSERVACIÓN

- Bolsa de 1 kg.

GLUTAROM pierde su eficacia una vez el embalaje abierto. Almacenar en un lugar seco, sin olores, a temperatura inferior a 25°C.

Distribuido en exclusiva por Enotecnia en España.

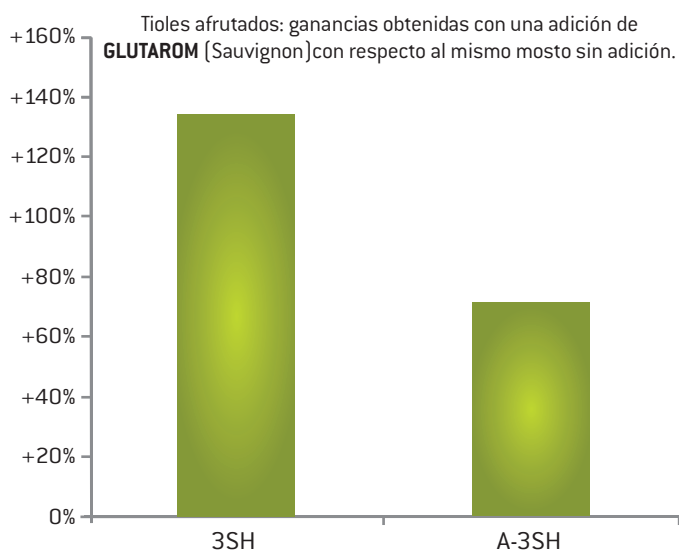
GLUTAROM

Preserve la frescura aromática
de sus vinos blancos

El glutati6n, un trip6ptido natural contra la oxidaci6n

El ox6geno puede adherirse precozmente, desde el prensado, a los 6cidos fenoles del mosto. Estos se oxidan y forman compuestos muy reactivos, las quinonas. Estos 6ltimos oxidar6n a continuaci6n uno a uno los compuestos de inter6s sensorial, comenzando por aquellos que tienen el potencial redox m6s d6bil. Los aromas tiolados varietales pertenecen particularmente a esta categor6a (potencial redox entre +100 y +150 mV), a continuaci6n vienen los taninos (potencial redox medio de +475 mV).

Sin embargo, el glutati6n, con su potencial redox extremadamente bajo (-40 mV), ser6 el primero en ser atacado. Debido a esto, forma con las quinonas un compuesto incoloro, el GRP, y cumple su funci6n de defensa contra las reacciones de oxidaci6n. Esta protecci6n permite preservar los aromas florales y afrutados de los vinos y el mantenimiento del color del vino.



Los polisac6ridos, una acci6n clave para la estabilizaci6n

Los polisac6ridos del vino y de la levadura son mol6culas complejas susceptibles de tener numerosos impactos, particularmente sobre las sensaciones de grasa, de volumen y en la disminuci6n de la astringencia. Tambi6n participan en la estabilizaci6n del color y en la preservaci6n de los compuestos arom6ticos interactuando con ellos.

Al liberar gradualmente polisac6ridos durante la formaci6n de los aromas durante la fermentaci6n,

GLUTAROM permite de este modo preservarlos de las reacciones de hidr6lisis que se desarrollan durante la vida del vino. Los polisac6ridos act6an aqu6 como aut6nticos retenedores de aromas, que regulan la expresi6n sensorial del vino con el paso del tiempo.