

GLUTAROM EXTRA

PRODOTTI DERIVATI DAL LIEVITO



Elevatissimo tenore in glutazione ridotto per anticipare la conservazione dei vini a basso contenuto di solfiti

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

Il glutazione ridotto (GSH) è un tripeptide che mostra indirettamente un forte potere antiossidante. Infatti, reagisce con i chinoni evitando la loro agglomerazione (causa dell'imbrunimento dei mosti e dei vini ossidati) e l'ossidazione dei composti aromatici. È presente naturalmente nell'uva, ma in un tenore spesso troppo ridotto per proteggere il vino con efficacia.

GLUTAROM EXTRA è un nutrimento risultato delle ultime tecniche di selezione e produzione di lieviti inattivati a elevatissimo contenuto di GSH. Aggiunto all'inizio della fermentazione, permette di ottenere un vino a più elevata concentrazione di GSH, a condizione di alimentare correttamente il lievito in azoto organico.

In caso di un basso tenore in solfiti, l'impatto positivo generato dall'elevata concentrazione di GSH è netto sugli aromi, anche nei vini rossi.

Inoltre, è stato dimostrato che un'aggiunta di lievito inattivato ricco in GSH è più efficace per il contenuto aromatico rispetto a un'aggiunta di glutazione puro, molto probabilmente per le sinergie con l'effetto nutritivo degli altri composti lievitanti.

DOSE DI UTILIZZO E APPLICAZIONE

Dosaggio: da 15 a 30 g/hL in base al mosto, alla varietà di vite e ai tenori in solfiti.

Momento di aggiunta: per una migliore efficacia, si raccomanda di aggiungere **GLUTAROM EXTRA** precocemente, prima della realizzazione del terzo della fermentazione alcolica.

Rimettere **GLUTAROM EXTRA** in sospensione in 10 volte il suo volume di acqua o di mosto. Dopo l'incorporazione, omogeneizzare bene il mosto mediante rimontaggio o sbattimento.

CARATTERISTICHE

- Composizione: lieviti inattivati (*Saccharomyces cerevisiae*): tenore in azoto organico <9,5% della materia secca.
- Preparazione solida contenente degli insolubili.

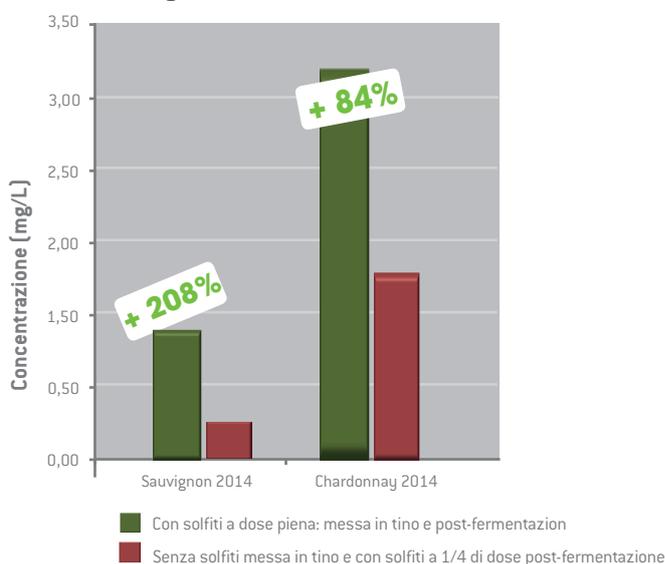
CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Sacchetto da 1 kg.

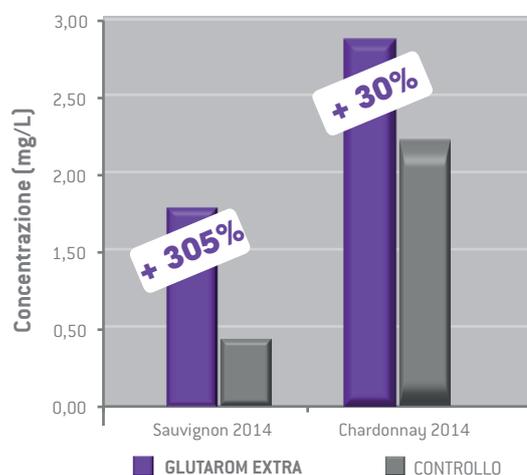
Conservare in ambiente asciutto e privo di odori, fra 5 e 25°C. Una volta aperta la confezione, usare il prodotto rapidamente poiché non è possibile conservarlo. Una volta preparata la formulazione, utilizzarla nella stessa giornata

IL GLUTATIONE, UNA DIFESA CONTRO L'OSSIDAZIONE DEI VINI A BASSO CONTENUTO DI SOLFITI

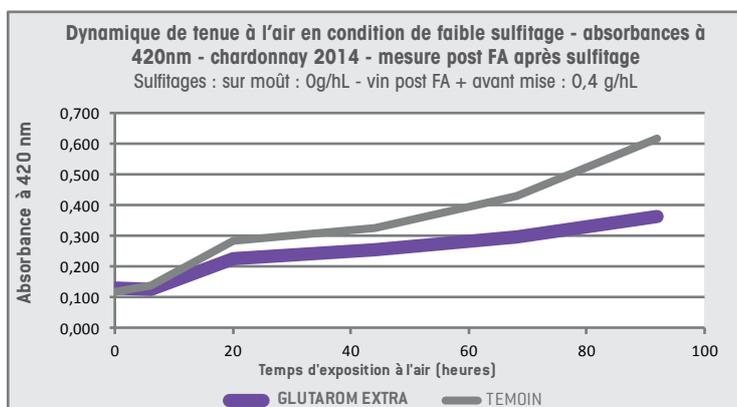
Impatto della solfitazione sui tenori di glutazione ridotto dei vini



Impatto di un'aggiunta di GLUTAROM EXTRA all'inizio della fermentazione alcolica sui tenori in glutazione ridotto dei vini a basso contenuto di solfiti (4 - 15 mg/L)



Una delle funzioni della solfitazione è preservare il tenore di glutazione dei vini per garantire una migliore e ulteriore protezione del vino dall'ossigeno durante il periodo di invecchiamento e conservazione. Inoltre, ciò permette di preservare e rispettare il bouquet e il carattere del vino.



Nelle nostre sperimentazioni, abbiamo potuto verificare l'effetto positivo di **GLUTAROM EXTRA** utilizzato all'inizio della fermentazione sui tenori di glutazione attivo dei vini a basso contenuto di solfiti (aggiunta di 0,4 a 1,5 g/hL di SO₂ nelle fasi post-fermentazione). Tali tenori risultano molto più elevati di quelli degli stessi vini senza aggiunta di **GLUTAROM EXTRA**. Inoltre, sono simili o superiori a quelli dei vini con solfito a piena dose (aggiunta di 5 a 10 g/hL di SO₂).

In conclusione, i vini a basso contenuto di solfiti ai cui mosti è stato aggiunto **GLUTAROM EXTRA** mostrano una migliore resistenza all'aria, anche quando **GLUTAROM EXTRA** non è più a contatto con il vino.

Associato alle strategie e agli strumenti sviluppati dallo IOC per la gestione dell'ossidazione e delle contaminazioni microbiologiche, nelle fasi di pre-fermentazione, fermentazione o maturazione, **GLUTAROM EXTRA** è una leva potente nella riduzione delle concentrazioni di SO₂.

