

# 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 tiores 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.

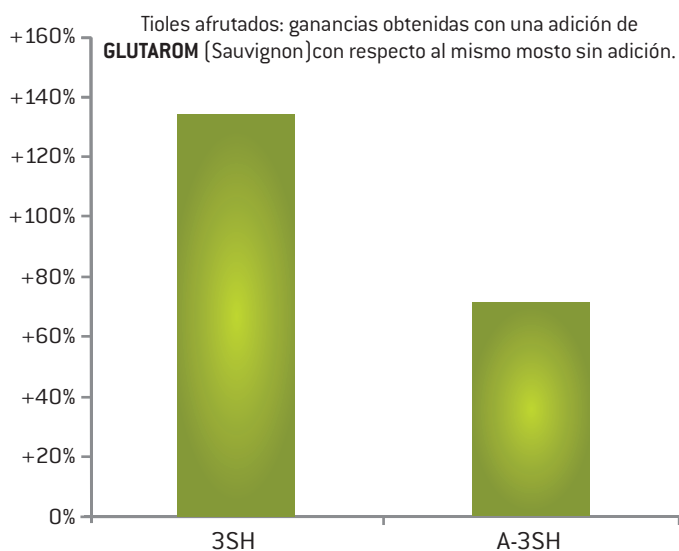
# GLUTAROM

Preserve la frescura aromática  
de sus vinos blancos

## El glutatión, un tripéptido natural contra la oxidación

El oxígeno puede adherirse precozmente, desde el prensado, a los ácidos fenoles del mosto. Estos se oxidan y forman compuestos muy reactivos, las quinonas. Estos últimos oxidarán a continuación uno a uno los compuestos de interés sensorial, comenzando por aquellos que tienen el potencial redox más débil. Los aromas tiolados varietales pertenecen particularmente a esta categoría (potencial redox entre +100 y +150 mV), a continuación vienen los taninos (potencial redox medio de +475 mV).

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



## Los polisacáridos, una acción clave para la estabilización

Los polisacáridos del vino y de la levadura son moléculas complejas susceptibles de tener numerosos impactos, particularmente sobre las sensaciones de grasa, de volumen y en la disminución de la astringencia. También participan en la estabilización del color y en la preservación de los compuestos aromáticos interactuando con ellos.

Al liberar gradualmente polisacáridos durante la formación de los aromas durante la fermentación,

**GLUTAROM** permite de este modo preservarlos de las reacciones de hidrólisis que se desarrollan durante la vida del vino. Los polisacáridos actúan aquí como auténticos retenedores de aromas, que regulan la expresión sensorial del vino con el paso del tiempo.