

GLUTAROM

PRESERVEZ LA FRAICHEUR AROMATIQUE DE VOS VINS BLANCS

Préparation à base d'écorces cellulaires obtenue par séchage d'une souche sélectionnée de *Saccharomyces cerevisiae*.

GLUTAROM est composé de **3% de glutathion**

→ Haut pouvoir anti-oxydant.



- Prévient le vieillissement aromatique
- Retarde l'apparition de la couleur tannée
- Prévient la perte des arômes fruités des vins jeunes

GLUTAROM est une source naturelle de polysaccharide

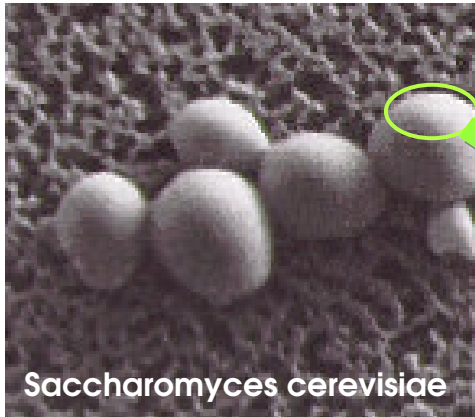


- Améliore le volume des vins blancs.

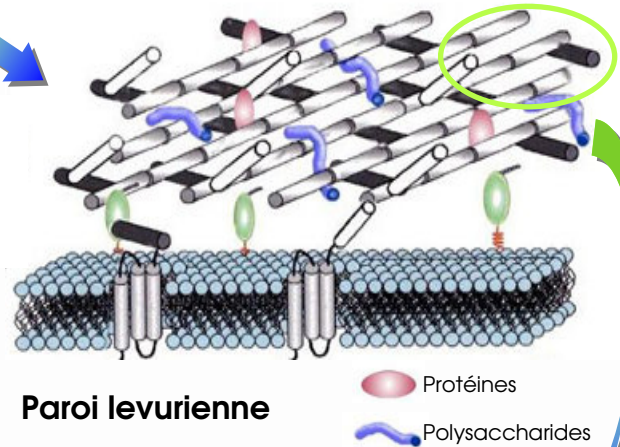
GLUTAROM est une source de protéines, peptides, vitamines et facteurs de croissance



- Activateur naturel de fermentation



Saccharomyces cerevisiae



Paroi levurienne

Protéines
Polysaccharides

Polysaccharides :

Les structures à longue chaîne des polysaccharides provenant de la paroi levurienne permettent à **GLUTAROM** de conférer au vin rondeur et volume. Cette libération de polysaccharides est graduelle.



Protéines et peptides :

Provenant de la lyse des levures, les peptides et protéines sont de véritables sources de nutriments naturels pour les levures. Associés aux autres facteurs de croissance et vitamines, **GLUTAROM** est donc un activateur naturel de fermentation.

Glutathion :

Le Glutathion a été récemment montré comme étant un des meilleurs protecteurs du vin vis-à-vis des réactions d'oxydation de type radicalaires ou non radicalaires. Cette protection permet de laisser libres les arômes floraux et fruités des vins et maintient la couleur du vin. Comme pour les polysaccharides ou les protéines, le glutathion est secrété régulièrement dans le temps.

Les teneurs en glutathion de **GLUTAROM** font partie des plus élevées des produits actuellement sur le marché.





GLUTAROM

Activateur de fermentation à base d'écorces cellulaires naturellement riche en Glutathion (environ 3%), à haut pouvoir anti-oxydant pour préserver les arômes et la fraîcheur des vins blancs.

Emploi

- Grâce à ses propriétés anti-oxydantes, GLUTAROM prévient le vieillissement aromatique défectueux des vins blancs et la perte des arômes fruités des vins jeunes.

- Source naturelle de polysaccharides qui améliorent le volume des vins blancs.

- Activateur naturel de fermentation : source de protéines, peptides vitamines, et facteurs de croissance.

Doses d'emploi

Ajouter 20 à 30 g/hL dans le moût au début de la fermentation alcoolique.

Le Glutathion étant relargué dans le vin au cours de l'élevage, il est conseillé de pratiquer un élevage sur lies avec bâtonnage si possible.

Conditionnement et conservation

Sac de 1 kg et 10 kg

Le GLUTAROM se conserve 2 ans dans son emballage d'origine à une température n'excédant pas 20°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité.