

GLUTAROM

PRODUITS DE LA LEVURE

Préservation aromatique précoce des vins blancs et rosés

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

GLUTAROM est un nutriment spécifique à base de levures inactivées riche en glutathion et en polysaccharides. Son processus de préparation lui permet de céder rapidement au moût ces molécules actives contre l'oxydation et la déperdition d'arômes.

Le glutathion est un tripeptide antioxydant naturel du raisin qui agit comme un véritable bouclier contre l'oxygène et, surtout, contre les quinones oxydatives issues de l'oxydation des polyphénols. A la suite d'un apport de **GLUTAROM**, les cépages présentant de faibles teneurs en glutathion seront mieux protégés contre les phénomènes oxydatifs. **GLUTAROM** trouve ainsi tout à fait sa place dans un objectif d'expression des thiols variétaux.

Véritable lie sélectionnée, **GLUTAROM** assure aussi une libération rapide de polysaccharides levuriens, qui vont interagir avec les arômes au cours de leur formation, garantissant ainsi leur meilleure stabilisation dans le temps.

GLUTAROM s'ajoute préférentiellement en début de fermentation alcoolique, voire avant levurage, pour bénéficier des impacts protecteurs et stabilisateurs le plus tôt possible. En cas de fermentation lente ou languissante, un ajout plus tardif peut être envisagé pour préserver les arômes dans ces moûts plus vulnérables à l'oxygène.

↓ MISE EN OEUVRE ET PRECAUTIONS D'EMPLOI

Remettre **GLUTAROM** en suspension dans 10 fois son volume d'eau ou de moût. Après incorporation, bien homogénéiser le moût par un remontage ou un bâtonnage.

↓ DOSE D'EMPLOI

- 15 à 30 g/hL selon le moût et le cépage.

↓ CARACTERISTIQUES

- Composition: levures inactivées (*Saccharomyces cerevisiae*) : teneur en azote organique <9,5% de matière sèche [équivalent azote].
- Préparation solide contenant des insolubles.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sacs de 1 kg

A stocker dans un endroit sec et exempt d'odeurs, entre 5 et 25°C. Une fois le sachet ouvert, le produit doit être utilisé rapidement et ne peut être conservé. Une fois préparée, la formulation s'utilise dans la journée.

GLUTAROM

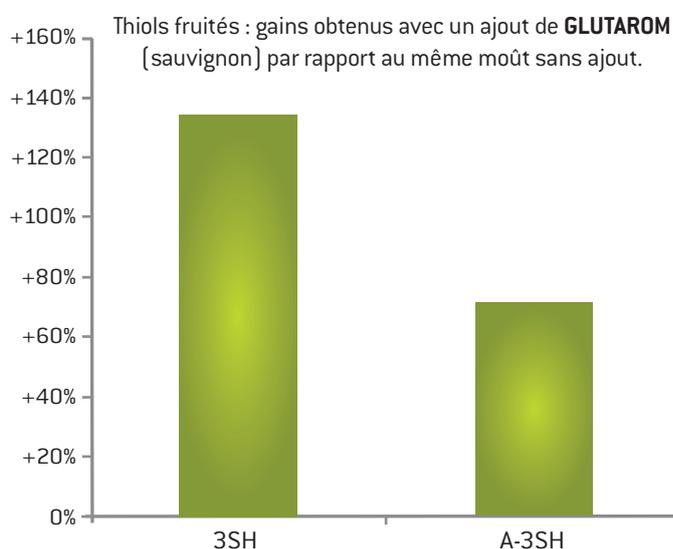
Préservez la fraîcheur aromatique
de vos vins blancs

Le glutathion, un tripeptide naturel contre l'oxydation

L'oxygène peut s'attaquer précocement, dès le pressurage, aux acides phénols du moût. Ceux-ci s'oxydent et forment des composés très réactifs, **les quinones**. Ces dernières vont ensuite oxyder un à un les composés d'intérêt sensoriel, en commençant par ceux qui ont le **potentiel redox le plus faible**. Les arômes thiolés variétaux appartiennent notamment à cette catégorie (potentiel redox entre +100 et +150 mV), puis viennent les tanins (potentiel redox moyen de +475 mV).

Mais le glutathion, avec son potentiel redox extrêmement bas (-40 mV), sera le premier à être attaqué. Ce faisant, il forme avec les quinones un composé incolore, le GRP, et accomplit sa fonction de rempart contre les réactions d'oxydation.

Cette protection permet de préserver les arômes floraux et fruités des vins et maintient la couleur du vin.



Les polysaccharides, une action-clé pour la stabilisation

Les polysaccharides du vin et de la levure sont des molécules complexes susceptibles d'avoir de nombreux impacts, notamment sur les sensations de gras, de volume et dans la diminution de l'astringence. Ils participent également à la stabilisation de la couleur et à la préservation des composés aromatiques en interagissant avec eux.

En libérant graduellement des polysaccharides au cours de la formation des arômes pendant la fermentation, **GLUTAROM** permet ainsi de préserver ceux-ci des réactions d'hydrolyse qui se déroulent durant la vie du vin. Les polysaccharides agissent ici comme de véritables rétenteurs d'arômes, qui régularisent l'expression sensorielle du vin au cours du temps.