

# GLUTAROM EXTRA

## HEFENÄHRSTOFF



**Hefenährstoff mit sehr hohem Gehalt an reduziertem Glutathion zur Konservierung der Aromastoffe.**

### ÖNOLOGISCHE ANWENDUNG

Reduziertes Glutathion (GSH) ist ein Tripeptid, das indirekt eine stark antioxidantische Wirkung aufweist. Es reagiert mit den Chinonen und verhindert, dass diese sich aneinander anlagern (was zum Braunwerden des Mostes und zu oxidierten Weinen führt) und dass die aromatischen Verbindungen oxidieren. Es kommt zwar natürlich in Weintrauben vor, doch der Gehalt ist häufig zu gering, um die Aromen und Rebsortentypizität zu schützen.

**GLUTAROM EXTRA** ist ein Nährstoff, der aus den neuesten Auswahl- und Herstellungsverfahren inaktivierter Hefen mit sehr hohem GSH-Gehalt hervorgeht. Wenn er zu Beginn der Fermentation hinzugefügt wird, kann so ein Wein mit einer höheren GSH-Konzentration erhalten werden. Zudem wird der Hefe so der nötige organische Stickstoff zugeführt.

Bei einem geringen Sulfidgehalt wirkt sich diese Reichhaltigkeit an GSH positiv auf die Aromen aus, auch die von Rotwein.

Es wurde ebenfalls bewiesen, dass mittels Zugabe von inaktiver Hefe mit hohem GSH-Gehalt eine bessere Wirkung auf den Aromagehalt erzielt werden kann, als mit einer Zugabe von reinem Glutathion, wahrscheinlich aufgrund von Synergien mit der Nährwirkung der anderen Bestandteile der Hefe.

### DOSIERUNG UND ANWENDUNG

Dosierung: 15 bis 30 g/hl, je nach Most, Rebsorte und Sulfidgehalt.

Zeitpunkt für die Zugabe: Um eine besonders hohe Wirkung zu erzielen, wird empfohlen, **GLUTAROM EXTRA** frühzeitig hinzuzufügen, im ersten Drittel der alkoholischen Gärung.

Lösen Sie 1 Teil **GLUTAROM EXTRA** in 10 Teilen Most auf. Sorgen Sie nach der Zugabe durch sorgfältiges Einrühren dafür, dass sich die Lösung gleichmäßig mit dem Most vermischt.

### MERKMALE

- Zusammensetzung: inaktivierte Hefen (*Saccharomyces cerevisiae*): Gehalt an organischem Stickstoff < 9,5 % Trockenmaterial.
- Feststoffpräparat, das unlösliche Stoffe enthält.

### PACKUNGSGRÖSSE UND AUFBEWAHRUNG

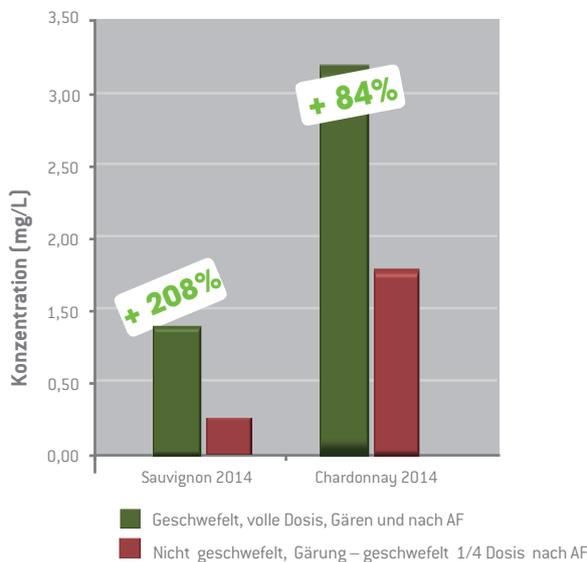
- Beutel mit 1 kg.

An einem trockenen, geruchsfreien Ort bei einer Temperatur zwischen 5 und 25°C aufbewahren. Nach dem Öffnen des Beutels muss das Produkt rasch verbraucht werden und lässt sich nicht lange aufbewahren. Nach der Zubereitung muss die Rezeptur im Laufe des Tages verwendet werden.

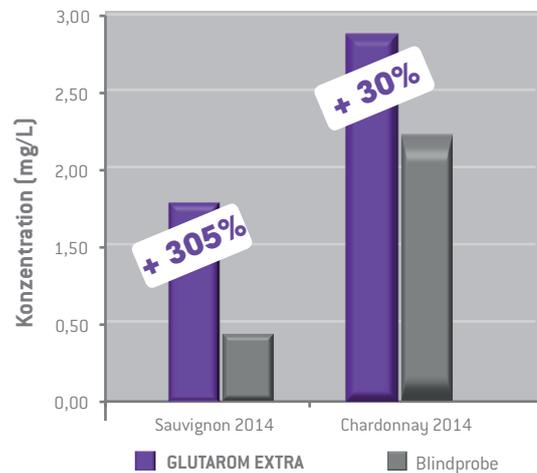


↓ **GLUTATHION ALS SCHUTZ VOR OXIDATION VON WEINEN MIT GERINGEM SULFITGEHALT**

**Auswirkungen der Schwefelung auf den Gehalt an reduziertem Glutathion von Weinen**

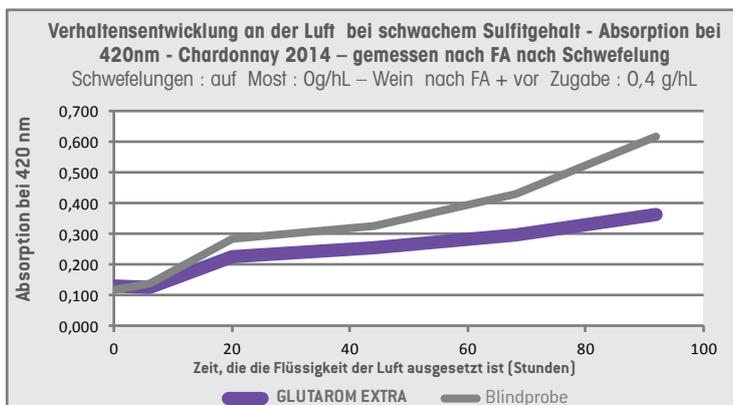


**Auswirkungen einer Zugabe von GLUTAROM EXTRA zu Beginn der alkoholischen Fermentation auf den Gehalt an reduziertem Glutathion von Weinen mit geringem Sulfitgehalt**



Die Schwefelung dient u.a. dazu, den Glutathiongehalt von Weinen zu erhalten, und sorgt so dafür, dass der Wein später während der Alterung und Aufbewahrung besser gegen Sauerstoff geschützt ist. So bleiben das Bouquet und der Charakter des Weins erhalten.

Bei unseren Versuchen konnten wir die positive Wirkung eines Einsatzes von **GLUTAROM EXTRA** zu Beginn der Fermentation auf den aktiven Glutathiongehalt von Weinen mit geringem Sulfitgehalt (0,4 bis 1,5 g/hl SO<sub>2</sub>, nach der Fermentation zugegeben) belegen. Dieser Gehalt ist wesentlich höher als der der gleichen Weine ohne Zugabe von **GLUTAROM EXTRA**. Er ist mindestens so hoch oder höher als der von Weinen mit einer vollen Schwefelungsdosis (5 bis 10 g/hl SO<sub>2</sub> zugegeben). Weine mit geringem Schwefelgehalt, zu deren Most **GLUTAROM EXTRA** zugegeben wurde, weisen so ein besseres Verhalten an der Luft auf, auch wenn **GLUTAROM EXTRA** nicht mehr in Kontakt mit dem Wein ist.



**GLUTAROM EXTRA** wurde im Rahmen der Strategien und Tools des IOC zur Kontrolle von Oxidierung und mikrobiologischen Verunreinigungen vor, während und nach der Fermentation, sowie beim Ausbau entwickelt und ist ein leistungsstarkes Mittel zur Reduzierung des SO<sub>2</sub>-Gehaltes.

