

GLUTAROM EXTRA

ALTERNATIVAS-LÍAS



Tenor elevado de glutatión reducido para anticipar la conservación de vinos con poco tenor de sulfitos

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

El glutatión reducido (GSH) es un tripéptido con una potente acción antioxidante indirecta. Reacciona con las quinonas, evitando su aglomeración (causa del oscurecimiento de los mostos y la oxidación de vinos) y la oxidación de los compuestos aromáticos. Si bien es un componente natural de las uvas, su presencia suele ser muy escasa como para proteger el vino con eficacia.

GLUTAROM EXTRA es un nutriente derivado de las últimas técnicas de selección y producción de levaduras inactivas con tenor elevado de GSH. Si se añade al inicio del proceso de fermentación, se obtiene un vino con mayor concentración de GSH, alimentando correctamente la levadura en nitrógeno orgánico.

En caso de que el contenido de sulfito sea escaso, el impacto positivo de alto tenor de GSH mejora notablemente los aromas, incluso en los vinos tintos.

También se demostró que la adición de levadura inactiva rica en GSH puede ser más eficaz para el contenido aromático que la incorporación de glutatión puro, probablemente debido a la interacción con el efecto nutricional de otros compuestos de la levadura.

↓ DOSIS Y APLICACIÓN

Dosis: 15 a 30 g/hL según el mosto, la cepa y el tenor de sulfitos.

Eta de incorporación: se recomienda añadir **GLUTAROM EXTRA** al inicio del proceso, antes de finalizar la fermentación alcohólica, para más eficacia.

Colocar una parte de **GLUTAROM EXTRA** en suspensión en 10 partes de agua o de mosto. Tras la incorporación, mezclar bien el mosto mediante remontado o "bâtonnage".

↓ CARACTERISTIQUES

- Composición: levaduras inactivas (*Saccharomyces cerevisiae*): tenor en nitrógeno orgánico <9,5% de materia seca.
- Preparación sólida que contiene insolubles.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

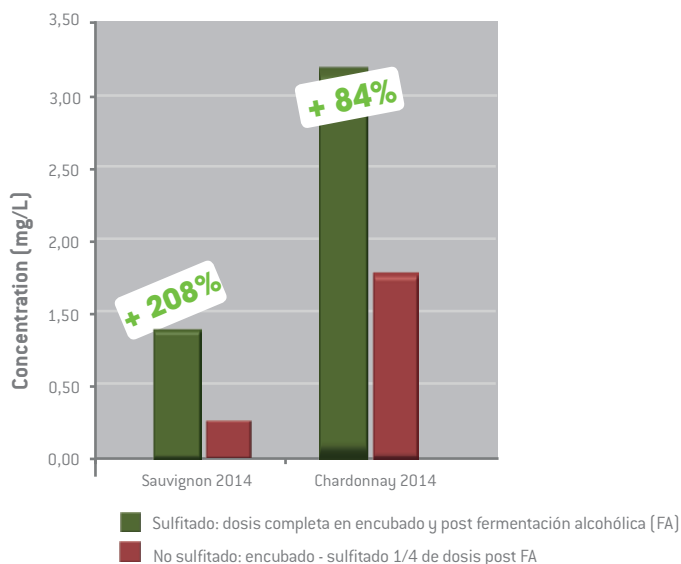
- 1 kg.

Almacenar en lugar seco y libre de olores, entre 5 y 25°C. Una vez abierto, el producto debe ser utilizado rápidamente y no se puede conservar. Una vez preparada, la formulación se utiliza en el día.

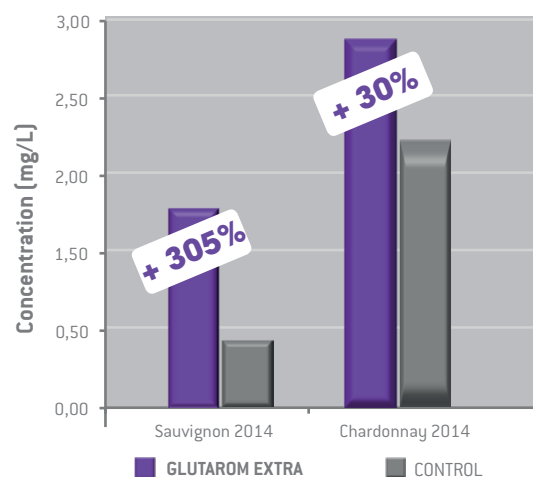


El glutatión, un aliado para combatir la oxidación del vino poco sulfitado

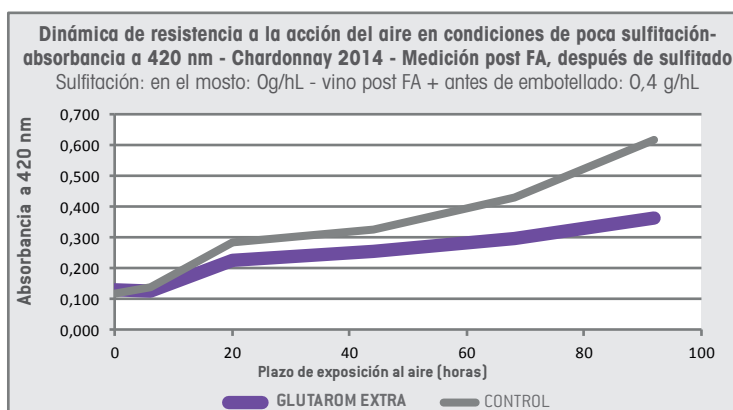
Acción del sulfitado en el tenor de glutatión reducido de los vinos



Acción de la incorporación del GLUTAROM EXTRA al inicio de la fermentación alcohólica en el tenor de glutatión reducido de los vinos poco sulfitados (4 - 15 mg/L)



Conservar el contenido de glutatión de los vinos es una de las funciones del sulfitado, proceso que mejora la protección del vino contra la acción del oxígeno durante su añejamiento y conservación. Por otra parte, se conservan y respetan el bouquet y el carácter del vino.



En nuestros experimentos, pudimos verificar la acción positiva de **GLUTAROM EXTRA** aplicándolo al inicio de la fermentación, en el tenor de glutatión activo de los vinos ligeramente sulfitados (0,4 a 1,5 g/hL de SO₂ incorporados en las etapas posteriores a la fermentación). Tras este proceso, el tenor del vino es muchísimo más elevado que el de un vino similar sin incorporación de **GLUTAROM EXTRA**. Asimismo, es similar o superior al de los vinos sulfitados con dosis completa (incorporación de 5 a 10 g/hL de SO₂). Por lo tanto, los vinos poco sulfitados a cuyos mostos se les añade **GLUTAROM EXTRA** muestran una mayor resistencia a la acción del aire, aun cuando **GLUTAROM EXTRA** ya no está en contacto con el vino.

Asociado con las estrategias y herramientas desarrolladas por el IOC para el control de la oxidación y la contaminación microbiológica, tanto durante las etapas previas a la fermentación, como durante la fermentación o la crianza, **GLUTAROM EXTRA** es una herramienta sumamente útil para reducir la concentración de SO₂.

