

GLUTAROM EXTRA

АЛЬТЕРНАТИВА ДРОЖЖЕВЫМ ОСАДКАМ



Восстановленный глутатион в очень высокой концентрации для предохранения вин с низким содержанием сульфитов с ранних стадий винификации

↓ ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

Восстановленный глутатион [GSH] - трипептид, обладающий высокой антиоксидантной способностью. Он вступает в реакции с хинонами, не допуская их агломерации [которая приводит к изменению окраски - побурению сула и окисленных вин] и окисления ароматических соединений. Глутатион в восстановленной форме содержится естественным образом в винограде, но часто в малой концентрации, недостаточной для эффективной защиты вина.

ГЛУТАРОМ ЭКСТРА, препарат с очень высоким содержанием GSH, - результат использования последних технологий в селекции и производстве инактивированных дрожжей. При добавлении в начале брожения позволяет в конечном итоге получить вина с более высокой концентрацией восстановленного глутатиона, и вместе с тем обеспечивает в небольшой мере правильное питание дрожжей за счёт поступления азота в органической форме.

В условиях низкого содержания сульфитов такая повышенная концентрация GSH оказывает явное положительное влияние на ароматику, в том числе в красных винах.

Было также доказано, что внесение инактивированных дрожжей, обогащённых GSH, может иметь более эффективное воздействие на ароматическое наполнение вина, чем добавление чистого глутатиона, очевидно, благодаря синергии с питательными компонентами дрожжей.

↓ ДОЗИРОВКА И СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Дозировка: 15 - 30 г/гл в зависимости от характеристик сула, сорта винограда и содержания сульфитов.

Когда вносить препарат: для большей эффективности рекомендуется добавлять **ГЛУТАРОМ ЭКСТРА** на ранних стадиях спиртового брожения до прохождения одной трети процесса.

Приготовить суспензию препарата **ГЛУТАРОМ ЭКСТРА** в 10-кратном объёме воды или сула. После введения в ёмкость с сулом привести в однородное состояние при помощи перемешивания или перекачивания снизу вверх [«ремонтаж»].

↓ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Состав: инактивированные дрожжи [*Saccharomyces cerevisiae*] - содержание органического азота < 9,5 % сухого вещества [эквивалент азота].
- Препарат выпускается в твёрдой форме и содержит нерастворимые компоненты.

↓ РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

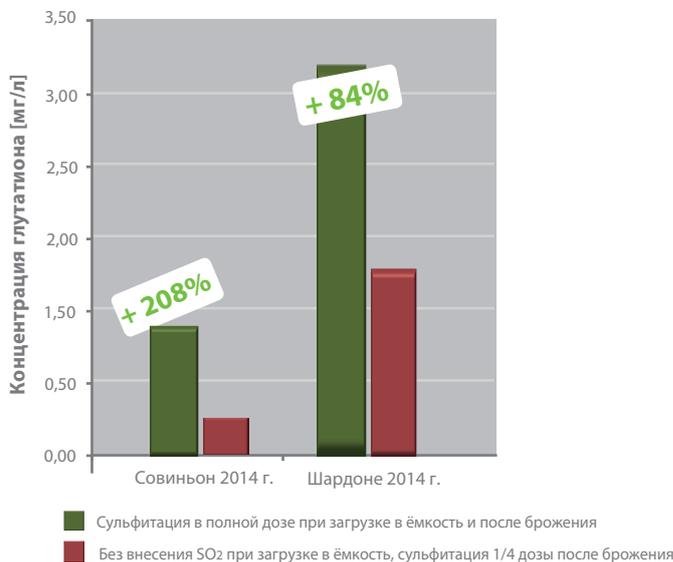
- Пакеты по 1 кг

Хранить в сухом помещении без посторонних запахов при температуре 5 - 25°C. После вскрытия упаковки продукт не может храниться и должен быть применен в течение короткого периода времени. Суспензия препарата используется в день её приготовления.

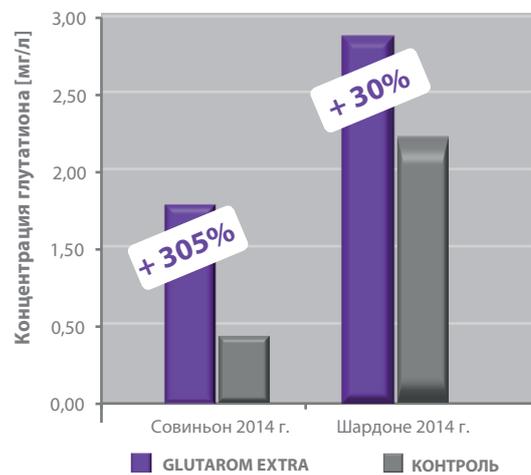


ГЛУТАТИОН - ЗАЩИТА ОТ ОКИСЛЕНИЯ ПРИ СУЛЬФИТАЦИИ В МАЛЫХ ДОЗАХ

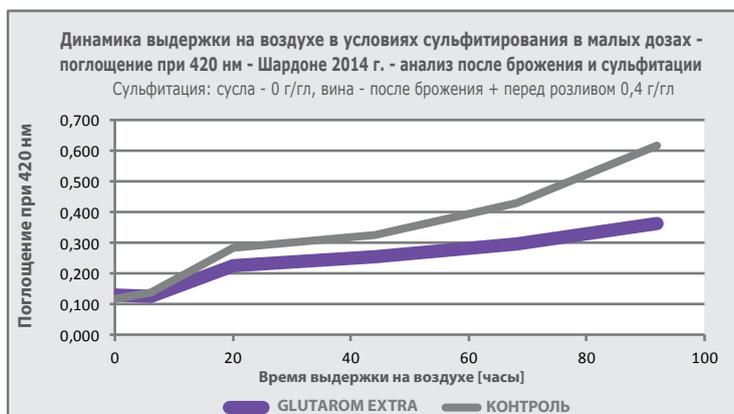
Влияние сульфитации на содержание восстановленного глутатиона в вине



Влияние добавления ГЛУТАРОМ ЭКСТРА в начале спиртового брожения на содержание восстановленного глутатиона в винах, сульфитированных в малых дозах (4 - 15 мг/л)



Предохранение глутатиона - одна из задач сульфитирования, что таким образом обеспечивает более эффективную защиту против кислорода на последующих этапах во время выдержки и хранения. При этом сохраняется букет и характерные особенности вина.



Проведённые нами эксперименты подтвердили позитивное влияние **ГЛУТАРОМ ЭКСТРА** при его использовании в начале брожения на содержание активного глутатиона в слабо сульфитированных винах [0,4 - 1,5 г/л SO₂, внесённого на стадиях после брожения]. Наблюдается более высокая концентрация глутатиона по сравнению с тем же вином без добавления **ГЛУТАРОМ ЭКСТРА** и аналогичная или тоже более высокая по сравнению с винами, сульфитированными в полной дозе [5 - 10 г/л]. Вина с малым содержанием SO₂, в сусли которых добавляли **ГЛУТАРОМ ЭКСТРА**, показывают лучшие результаты в ходе теста выдержки на воздухе, даже когда **ГЛУТАРОМ ЭКСТРА** больше не находится в контакте с вином.

В рамках стратегий и технологий, разработанных IOC для контроля окисления и микробной контаминации в процессе виноделия - будь то на этапе до брожения, во время брожения или выдержки, **ГЛУТАРОМ ЭКСТРА** является действенным рычагом снижения концентрации SO₂ в вине.

