

GLUTAROM

БИОПРЕПАРАТЫ ИЗ ДРОЖЖЕЙ

Сохранение ароматов в белых и розовых вин на ранних стадиях

↓ ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

ГЛУТАРОМ – специфическая подкормка на основе инактивированных дрожжей, обогащённых глутатионом и полисахаридами. Технология производства препарата делает возможным быстрый выход в сусле этих активных веществ, предотвращающих окисление и потерю ароматов.

Глутатион – трипептид, природный антиоксидант, содержащийся в винограде, который действует как настоящий щит против кислорода, особенно против окислительного действия хинонов, образующихся при окислении полифенолов. В результате добавления препарата **ГЛУТАРОМ** вина, получаемые из сортов винограда, характеризующихся низким содержанием глутатиона, лучше защищены от окислительных явлений. **ГЛУТАРОМ**, таким образом, находит применение для выражения сортовых тиоловых ароматов.

ГЛУТАРОМ представляет собой дрожжевые осадки селекционированных штаммов и обеспечивает быстрое высвобождение дрожжевых полисахаридов, которые взаимодействуют с ароматическими соединениями в процессе их формирования, гарантируя их устойчивость с течением времени.

ГЛУТАРОМ предпочтительнее добавлять в начале процесса спиртового брожения даже до задачи дрожжей, чтобы воспользоваться его защитным и стабилизирующим действием на как можно более ранних стадиях. В случае вяло протекающего брожения можно предусмотреть добавление препарата на более поздних этапах процесса, чтобы сохранить ароматы в сусле, подверженном воздействию кислорода.

↓ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Приготовить суспензию препарата **ГЛУТАРОМ** в 10-кратном объёме воды или сусла. После добавления в сусле привести в однородное состояние с помощью перемешивания или перекачивания ёмкости снизу вверх [«ремонтаж»].

↓ ДОЗИРОВКА

- 15-30 г/гл в зависимости от особенностей сусла и сорта винограда

↓ 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.

GLUTAROM

Сохраните свежесть ароматов
в ваших белых винах

Глутатион - природный трипептид против окисления

Кислород может «атаковать» уже на первых этапах переработки винограда - с момента прессования, фенольные кислоты в сусле, которые окисляются в очень «реактивные» соединения - **хиноны**. Эти последние окисляют в дальнейшем один за другим вещества, представляющие интерес в сенсорном плане, начиная с тех, что имеют **наиболее низкий редокс-потенциал**. К данной категории относятся, в частности, и сортовые ароматические тиоловые соединения [редокс-потенциал в пределах от + 100 до +150 мВ], затем идут танины [среднее значение ОВП + 475 мВ].

Глутатион с крайне низким ОВП [- 40 мВ] в первую очередь вступит в реакцию с хинонами с образованием бесцветного вещества GRP [grape reacting product], выполняя тем самым свою функцию защиты против реакций окисления.

Такое защитное действие позволяет сохранить цветочные и фруктовые ароматы, как и цвет вина.



Полисахариды - ключевое действие для стабилизации

Полисахариды, содержащиеся в вине и в дрожжах, - сложные вещества, которые могут оказывать различные действия, в том числе, влияют на ощущения маслянистости, объёма и способствуют уменьшению терпкости. Они участвуют также в стабилизации цвета и сохранении ароматических соединений, взаимодействуя с ними.

При применении препарата **ГЛУТАРОМ** происходит постепенное высвобождение полисахаридов во время формирования ароматических соединений в процессе брожения, что предохраняет их от реакций гидролиза, происходящих на разных стадиях «жизни» вина. Полисахариды «удерживают» ароматические компоненты и регулируют сенсорное выражение вина с течением времени.