

# GLUTASTAR™

## GET SUPREME HIGH POWER

### Le roi des antioxydants naturels

#### Description

GLUTASTAR™ est une nouvelle LEVURE INACTIVÉE SPÉCIFIQUE (LIS) À TENEUR GARANTIE EN GLUTATHION réduit, dédiée à la protection des vins blancs et rosés contre l'oxydation.

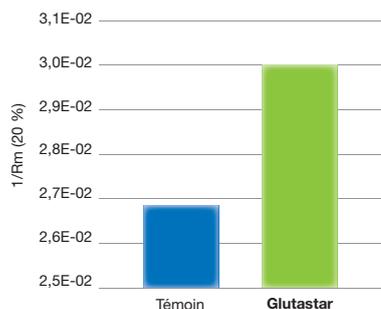
Ajouté sur la vendange ou dans le moût avant la fermentation alcoolique (FA), les propriétés uniques de GLUTASTAR™ protègent du brunissement et de l'oxydation des arômes. GLUTASTAR™ confère aux vins une meilleure expression aromatique, de la fraîcheur et optimise la préservation des thiols et des esters. L'ajout de GLUTASTAR™ contribue à l'augmentation de l'intensité et de la persistance aromatique dans les vins grâce à la libération de peptides stables. L'apport de GLUTASTAR™ en polysaccharides permet également une augmentation du volume en bouche des vins blancs et rosés.

GLUTASTAR™ a été développé en collaboration avec l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin de Dijon en France. Son efficacité a été démontrée grâce une caractérisation très fine menée par une approche métabolomique. Le choix de cette nouvelle souche de levure combiné à une optimisation du process de production permet à GLUTASTAR™ de libérer des taux très élevés de glutathion réduit et de peptides stables ayant une forte activité de protection de radicaux libres.

Développé en collaboration avec l'IUVV Dijon



Activité protectrice des radicaux libres du Sauvignon blanc du Val de Loire, France, 2018



#### Application et résultats

##### • Forte activité protectrice des radicaux libres

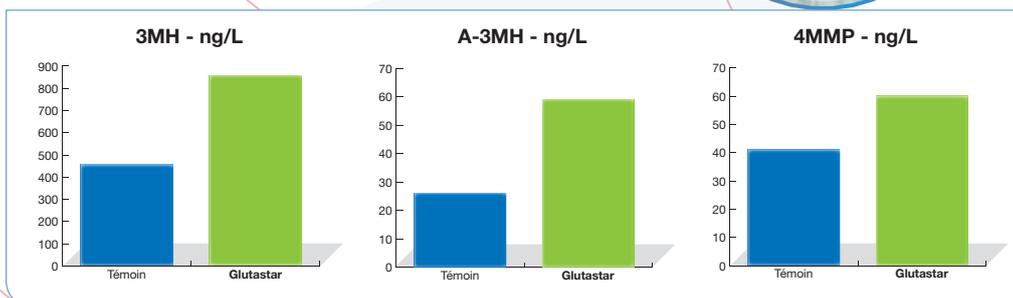
La société Lallemand a étudié l'activité protectrice des radicaux libres avec ajout ou non de GLUTASTAR™ sur un Sauvignon blanc du Val de Loire en 2018 dans des conditions identiques de vinification. Les résultats montrent clairement que le vin ayant bénéficié d'ajout de GLUTASTAR™ a une activité de protection bien supérieure à celle du témoin (figure 1).

◀ Figure n°1 : valeurs tests DPPH après embouteillage



### • Très bon impact sur les arômes

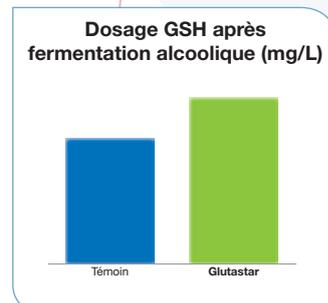
En 2018, une étude sur Sauvignon blanc du Val de Loire a comparé la concentration en composés aromatiques d'un vin témoin et d'un vin ayant bénéficié d'ajout de GLUTASTAR™ à 30 g/hL en macération pré-fermentaire (8 jours à 4° C, puis clarification en 24 h à 12° C avec enzymage). La figure 2 montre que le vin avec ajout GLUTASTAR™ a une meilleure teneur en 3-mercapto-hexanol (3MH), de son acétate (A-3MH) et de 4-mercapto-4-méthylpentan-2-one (4MMP) comparé au vin témoin.



▲ Figure n°2 : concentrations en thiols volatiles à la fin de la FA, Sauvignon blanc, 2018

### • Meilleure teneur en glutathion réduit (GSH)

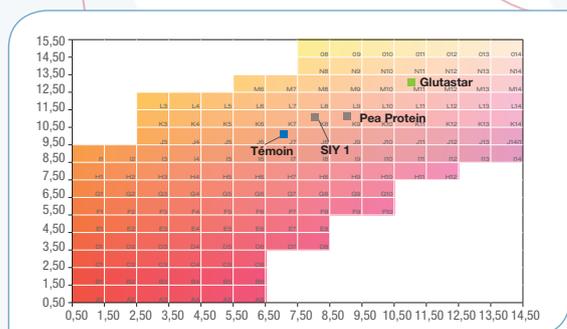
Dans un autre essai mené en 2018 sur un Sauvignon blanc du Sud-Ouest de la France, les teneurs en GSH ont été comparées entre un moût avec ajout de GLUTASTAR™ à 30 g/hL juste après pressurage, suivi d'un débourbage classique (24 h à 5° C) et un moût témoin. La figure 3 montre que l'ajout de GLUTASTAR™ a un impact très fort sur la teneur finale en GSH dans les vins.



▲ Figure n°3 : dosage du GSH à la fin de la FA, Sauvignon blanc, 2018

### • Plus longue préservation des arômes et de la couleur dans le temps

En 2018 un essai a été mené sur un rosé de Provence (Syrah/Grenache) afin de comparer la préservation des arômes et de la couleur des vins au cours du temps. Les modalités suivantes ont été mises en place avec ajout après pressurage de : 30 g/hL de protéine de pois, 30 g/hL de LIS riche en GSH (SIY 1), 30 g/hL de GLUTASTAR™ et un témoin sans ajout. Les analyses réalisées après embouteillage montrent clairement l'efficacité de GLUTASTAR™ appliqué dès le début de la vinification sur la protection de la couleur (figure 4).



▲ Figure n°4 : gestion de la couleur sur un rosé de Provence (Syrah/Grenache)

Cette étude a aussi démontré un très bon impact sensoriel : augmentations de la perception des arômes de fruits rouges et d'agrumes, des notes d'épices, de la concentration, et moins d'amertume que sur les autres vins.

### Dosage et mode d'emploi

- La dose moyenne recommandée est de 20 à 40 g/hL selon les effets souhaités.
- Dissoudre GLUTASTAR™ dans dix fois son poids d'eau ou de jus et mélanger.
- Incorporer au moût avant le début de la fermentation.

### Conditionnement et stockage

- Sac de 1 kg, 2,5 kg ou 10 kg.
- Stocker dans un endroit sec en dessous de 25°c.

PRODUIT DISTRIBUÉ PAR :



Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits ; celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel. Lallemand garantit la qualité de ses produits vendus dans leur emballage d'origine, utilisés conformément à la date limite d'utilisation mentionnée, sous réserve du respect des conditions de conservation.

Mar 2019