

GLUTAROM

HEFEPRODUKTE

Frühzeitiger Aromaschutz von Weiß- und Roséweinen

↓ ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

GLUTAROM ist ein spezifischer Nährstoff auf der Basis von inaktiven Hefen, die reich an Gluthation und Polysacchariden sind. Sein Zubereitungsverfahren erlaubt das schnelle Übertragen von Molekülen die gegen die Oxidation und den Aromaverlust im Most wirken.

Gluthation ist ein natürliches antioxidatives Tripeptid aus der Traube. Es ist ein wahres Schutzschild gegen Sauerstoff, und besonders gegen oxidierende Chinone, die bei der Oxidation von Polyphenolen entstehen. Nach der Beimischung von **GLUTAROM**, sind Traubensorten mit einem von Natur aus niedrigen Anteil an Gluthation besser gegen Oxidationsrisiken geschützt. **GLUTAROM** ist daher besonders geeignet, vielfältige Thiolaromen zur Entfaltung zu bringen.

Als selektiertes Hefeprodukt ermöglicht **GLUTAROM** auch die schnelle Freisetzung von Hefe-Polysacchariden, die mit den Aromen während ihrer Bildung interagieren und so mit der Zeit eine bessere Stabilisierung gewährleisten.

GLUTAROM wird bevorzugt zu Beginn der alkoholischen Gärung beigelegt, also noch vor der Hefe, damit der Most möglichst früh von der Schutz- und Stabilisierungswirkung profitiert. Bei einer langsamen oder verlangsamten Gärung kann eine spätere Zugabe erwogen werden, um die Aromen in diesem sauerstoffempfindlicheren Most zu bewahren.

↓ EINSATZ UND SICHERHEITSHINWEISE

Lösen Sie **GLUTAROM** in der zehnfachen Menge Most auf. Nach dem Einrühren sollte der gesamte Most gut durch Umpumpen oder Aufrühren homogenisiert werden.

↓ DOSIERUNG

- 15 bis 30 g/hL je nach Most und Rebsorte.

↓ EIGENSCHAFTEN

- Zusammensetzung: inaktive Hefen (Backhefe): organisch gebundener Stickstoffgehalt <9,5% Trockensubstanz (äquivalent zu Stickstoff).
- Feststoffpräparat, enthält wasserunlösliche Bestandteile.

↓ VERPACKUNG UND AUFBEWAHRUNG

- 1 kg Beutel

Aufzubewahren an einem trockenen und geruchsneutralen Ort bei Temperaturen zwischen 5 und 25°C. Nach Öffnen des Beutels muss das Produkt schnell verarbeitet und darf nicht aufbewahrt werden. Bei der Anwendung muss die Mischung am gleichen Tag verbraucht werden.

GLUTAROM

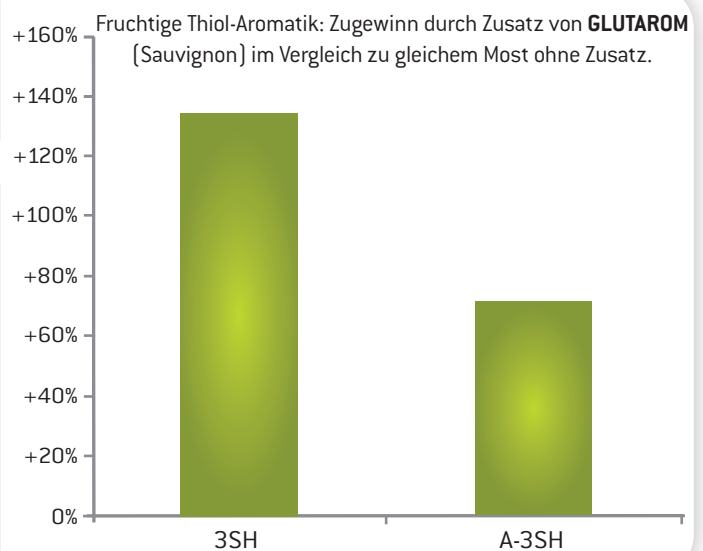
Erhalten Sie die Frische
Ihrer Weißweine

Gluthation: Das natürlich - antioxidativ wirkende Tripepti

Sauerstoff kann bereits frühzeitig beim Pressen der Trauben die Phenolsäuren im Most angreifen. Diese werden oxidiert, und bilden sehr reaktive Verbindungen, **die Chinone**. Nach und nach oxidieren die Chinone die wichtigen sensorischen Bestandteile, beginnend mit denen, die **das niedrigste Redoxpotential** haben. Besonders die vielfältigen Thiolaromen gehören dieser Kategorie an (mit einem Redoxpotential zwischen +100 und +150 mV), danach kommen die Tanine (mit einem mittleren Redoxpotential von +450 mV).

Das Glutathion jedoch, mit seinem extrem niedrigen Redoxpotential (-40 mV), wird zuerst attackiert. Dadurch verbindet es sich mit den Chinonen zu einem farblosen Gemisch, dem GRP ('Grape Reaction Product') und dient so als Barriere gegen oxidative Reaktionen.

Dieser Schutz hilft, die blumigen und fruchtigen Aromen der Weine zu bewahren und verhindert ein Verfärben des Weins.



Polysaccharide: eine Leitaktion zur Stabilisation

Die Polysaccharide des Weins und der Hefe sind komplexe Moleküle, die vielfältige Auswirkungen haben können, besonders hinsichtlich eines vollen Geschmacks und einer Verminderung der Adstringenz. Sie tragen auch zur Stabilisierung der Farbe und zur Bewahrung der aromatischen Bestandteile bei, indem sie mit diesen interagieren.

Indem **GLUTAROM** nach und nach Polysaccharide während der Aromabildung im Verlauf der Gärung freisetzt, ermöglicht es, diese Aromen vor Hydrolyse-Reaktionen zu schützen. Diese Hydrolyse Reaktionen können während der Lagerung eines Weines auftreten können. Die Polysaccharide agieren hier als Aromaträger, die den sensorischen Ausdruck des Weines im Verlauf der Zeit regulieren.