



IOC Glutarom

Nährstoff aus inaktivierten, glutathionreichen Hefen für Aromaschutz und Fülle

PRODUKTINFO

IOC Glutarom ist ein Spezialnährstoff auf der Basis von inaktiven Hefen, die reich an Glutathion und Polysacchariden sind. Eine schnelle Oxidation und der damit verbundene Aromaverlust im Most werden verhindert. Glutathion ist ein natürliches antioxidatives Tripeptid aus der Traube. Es wirkt als Schutzschild gegen Sauerstoff und besonders gegen oxidierende Chinone, die bei der Oxidation von Polyphenolen entstehen. Nach der Anwendung von Glutarom sind die Trauben durch den natürlichen Anteil an Glutathion besser gegen Oxidationsrisiken geschützt. Das Produkt ist daher besonders gut geeignet, vielfältige Thiolaromen zu schützen. Weiterhin fördert IOC Glutarom auch die schnelle Freisetzung von Hefe-Polysacchariden, die mit den Aromen während ihrer Bildung reagieren und so mit der Zeit eine bessere Stabilisierung gewährleisten.

VORZÜGE

- Oxidationsschutz
- Aromaschutz
- Förderung der Thiolentfaltung

ANWENDUNG

IOC Glutarom in der 10fachen Menge Most auflösen und dem Gesamtgebilde zugeben. Nach der Zugabe sollte der Most durch Rühren oder Umpumpen homogenisiert werden, um eine optimale Verteilung zu gewährleisten.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Freisetzung von Hefe-Polysacchariden

VERPACKUNGSEINHEITEN

1 kg Aluminiumverbundverpackung
15 x 1kg im Karton

LAGERUNG

Kühl und trocken lagern. Anbruch dicht verschließen und rasch aufbrauchen.

SICHERHEIT & QUALITÄT

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft.

ZUSATZINFO

- GVO-STATUS: Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Roh-, Inhaltsstoffe und Organismen gemäß VO (EG) 1829/2003, VO (EG) 1830/2003 und VO (EG) 1829/2009.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: keine
- VEGAN-STATUS: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.

////////////////////////////////////
ZEFÜG GmbH & Co. KG T: +49 (0) 6721 - 98 69 70
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9
Alfred-Nobel-Straße 9 M: bestellung@zefueg.de
55411 Bingen W: www.zefueg.de

Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen. Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.