

GLUTASTAR™

El rey de los antioxidantes naturales

DESCRIPCIÓN

GLUTASTAR™ es una LEVADURA INACTIVADA ESPECÍFICA CON NIVEL GARANTIZADO DE GLUTATIÓN, dedicada a la protección frente a la oxidación de mostos blancos y rosados.

Añadida a las uvas o mostos durante las fases más tempranas de la elaboración, antes de la fermentación, las propiedades únicas de GLUTASTAR™ confieren al vino una protección eficiente frente al pardeamiento y la oxidación de los aromas, lo que se traduce en una mejor expresión aromática, fresca y preservación de los tioles y ésteres en el tiempo. La adición de GLUTASTAR™ además de realzar la intensidad aromática y la persistencia gracias a la liberación de péptidos estabilizantes, incrementa la percepción de volumen y graso en boca gracias al enriquecimiento en polisacáridos, tanto en vinos blancos como en rosados.

GLUTASTAR™ es el resultado de un proyecto de investigación en colaboración con el Institut Universitaire de la Vigne et du Vin de Dijon, Francia, que evidenció su eficiencia a partir de una fina caracterización utilizando un enfoque metabolómico. La combinación de la cepa de levadura enológica original y el proceso de producción optimizado (GSH+™), asegura la habilidad de GLUTASTAR™ para liberar el mayor nivel de glutatión reducido y péptidos estabilizantes, exhibiendo una alta actividad antioxidante y secuestradora de los radicales libres.



VENTAJAS Y RESULTADOS

- Muy alta actividad secuestradora de los radicales libres**

Lallemand evaluó la capacidad secuestradora de los radicales libres en un vino de Sauvignon blanc del Val de Loire en Francia elaborado en las mismas condiciones con y sin GLUTASTAR™ y los resultados muestran claramente que el vino con GLUTASTAR™ tiene la actividad más efectiva, como se muestra en la figura 1.

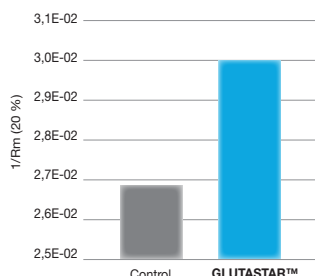


Figura 1: Medida del test DPPH después del embotellado, ensayo comparativo, Sauvignon Blanc

- Gran impacto en los aromas**

Durante un ensayo llevado a cabo en Sauvignon blanc, Loire, Francia, comparamos la concentración de los compuestos aromáticos de un vino control y el mismo vino con GLUTASTAR™ a 30g/hL durante la maceración prefermentativa sobre borras (8 días a 4 °C con los sólidos, después 24h de clarificación a 12 °C con enzima). La figura 2 muestra como el vino tratado con GLUTASTAR™ tiene una mayor concentración de 3-mercaptohexanol (3MH) y su acetato (3MHA) y también de la 4-mercapto-4-metilpentan-2-ona (4MMP).

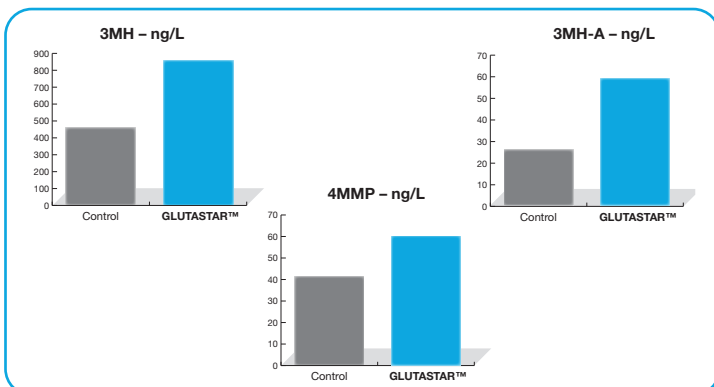


Figura 2: Ensayo comparativo: Sauvignon blanc, Loire, análisis de los tioles volátiles al final de la FA



GSH™ (Proceso del Glutatión): Un innovador proceso de inactivación específico de LALLEMAND para liberar el glutatión reducido soluble sintetizado de forma natural en el producto final.



• **El nivel más alto de glutatión reducido**

En un ensayo llevado a cabo con Sauvignon blanc elaborado en el Sur-Oeste de Francia, comparamos un mostos al que añadimos 30g/hL de GLUTASTAR™ justo después del prensado, seguido de un desfangado estático (24h a 5 °C) con un vino control. Se observó un efecto evidente de GLUTASTAR™ en el nivel de glutatión reducido de los vinos, como se muestra en la Figura 3.

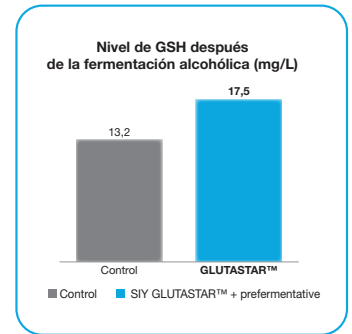


Figura 3: Nivel de GSH después de FA, ensayo comparativo Sauvignon blanc

• **Preservación del color y aromas en el tiempo**

Realizamos un ensayo en un Rosé de Provence (Syrah/ Grenache) comparando la capacidad de preservación del color y los aromas en el tiempo, de un vino tratado con proteína de guisante justo después del prensado (30 g/hL), una levadura inactivada rica en GSH (30 g/hL), GLUTASTAR™ (30 g/hl) y un vino control. Los datos que se muestran en la Figura 4 fueron observados después del embotellado y muestran claramente la eficiencia de GLUTASTAR™ para proteger el color del vino desde el inicio de la elaboración.

Este estudio también mostró el buen impacto sobre los aromas después del embotellado, con una mejor expresión de los aromas de frutas rojas, caramelos y especias, además de menor amargor que en los otros vinos.

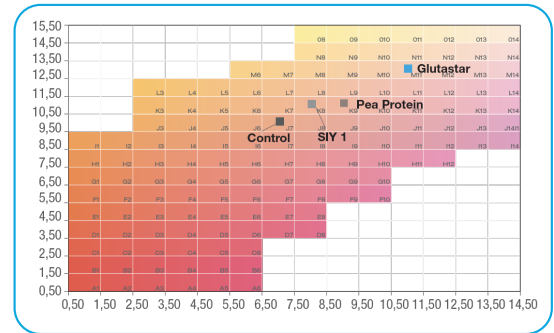


Figura 4: Manejo del color en rosado de la Provenza (Syrah/Garnacha)

INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

Dosis media recomendada: 20 a 40 g/hL dependiendo de los beneficios deseados.

- Suspender GLUTASTAR™ en diez veces su peso en agua o mosto y homogeneizar.
- Añadir al mosto antes de la fermentación.

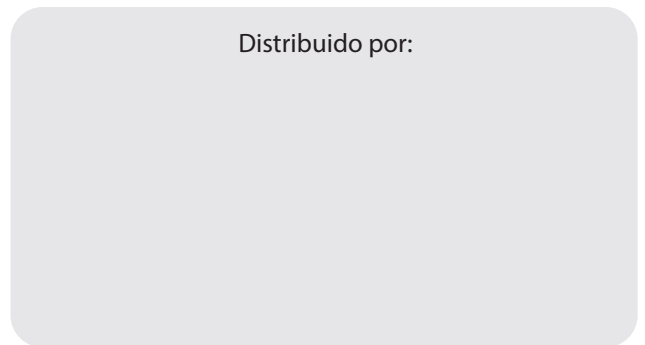


OMRI (Organic Materials Review Institute) es una organización nacional sin fines de lucro de los Estados Unidos que determina qué insumos están permitidos para su uso en la producción y el procesamiento orgánicos.

ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- Bolsas de aluminio selladas de 2,5 kg y 10 kg.
- Guardar en un lugar fresco y seco.
- Utilizar una vez abierto.

Distribuido por:



La información en este documento es correcta según nuestro leal saber y entender. Sin embargo, esta hoja de datos no debe ser considerada ser una garantía expresa, ni tiene implicaciones en cuanto a las condiciones de venta de este producto. Septiembre 2023.



LEVADURAS ENOLÓGICAS



BACTERIAS ENOLÓGICAS



NUTRIENTES /PROTECTORES



DERIVADOS DE LEVADURA ESPECÍFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES PARA EL VINO



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

www.lallemandwine.com

Soluciones biológicas con visión de futuro - Ser original es clave para tu éxito. En Lallemand Oenology, aplicamos nuestra pasión por la innovación, maximizamos nuestras competencias en producción y compartimos nuestra especialización para seleccionar y desarrollar soluciones microbiológicas naturales. Comprometidos con la personalidad individual de tu vino, apoyamos tu originalidad, mientras que cultivamos la nuestra propia.