

# GLUTAROM EXTRA

## ALTERNATIVES LIES



**Très haute teneur en glutathion réduit pour anticiper la préservation des vins à faibles teneurs en sulfites**

### ↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Le glutathion réduit (GSH) est un tripeptide montrant indirectement un fort pouvoir antioxydant. Il réagit en effet avec les quinones, évitant leur agglomération (responsable du brunissement des moûts et vins oxydés) et l'oxydation des composés aromatiques. S'il est présent naturellement dans le raisin, ses teneurs y sont souvent trop faibles pour protéger efficacement le vin.

**GLUTAROM EXTRA** est un nutriment issu de dernières techniques de sélection et de production de levures inactivées à très haute teneur en GSH. S'il est ajouté en début de fermentation, il permet au final d'obtenir un vin plus concentré en GSH, pour peu d'alimenter correctement la levure en azote organique par ailleurs.

En cas de faibles teneurs en sulfites, l'impact positif engendré par cette richesse en GSH est net sur les arômes, y compris en vin rouge.

Il a également été montré qu'un ajout de levure inactivée riche en GSH pouvait être plus efficace pour le contenu aromatique qu'un ajout de glutathion pur, vraisemblablement en raison de synergies avec l'effet nutritionnel des autres composés levuriens.

### ↓ DOSE D'EMPLOI ET MISE EN ŒUVRE

Dosage : 15 à 30 g/hL selon le moût, le cépage et les teneurs en sulfites.

Moment d'ajout : il est recommandé d'ajouter **GLUTAROM EXTRA** précocement, avant la réalisation du tiers de la fermentation alcoolique, pour une meilleure efficacité.

Remettre **GLUTAROM EXTRA** en suspension dans 10 fois son volume d'eau ou de moût. Après incorporation, bien homogénéiser le moût par un remontage ou un bâtonnage.

### ↓ CARACTERISTIQUES

- Composition: levures inactivées [*Saccharomyces cerevisiae*] : teneur en azote organique <9,5% de matière sèche.
- Préparation solide contenant des insolubles.

### ↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

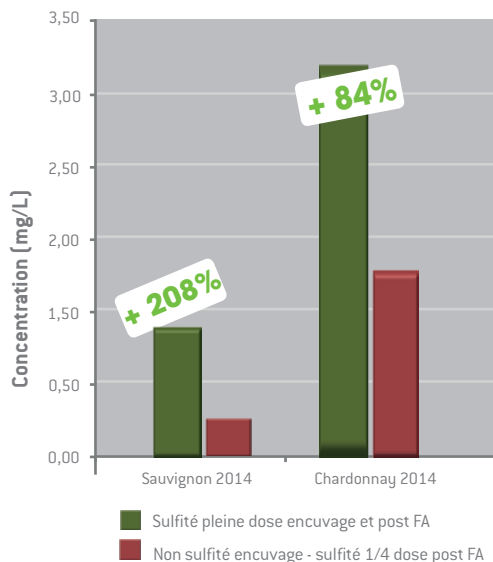
- Sachet de 1 kg.

A stocker dans un endroit sec et exempt d'odeurs, entre 5 et 25°C. Une fois le sachet ouvert, le produit doit être utilisé rapidement et ne peut être conservé. Une fois préparée, la formulation s'utilise dans la journée.

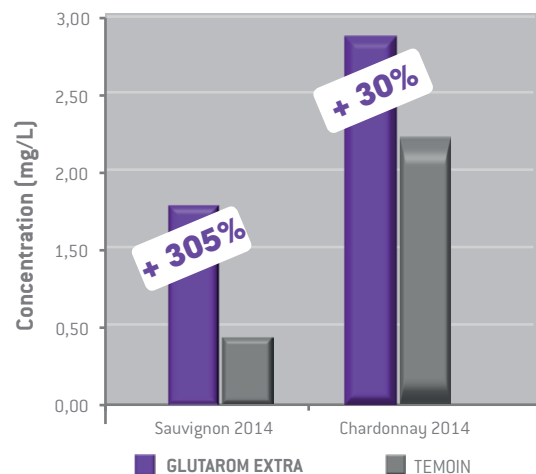


## LE GLUTATHION, UN REMPART CONTRE L'OXYDATION DES VINS PEU SULFITÉS

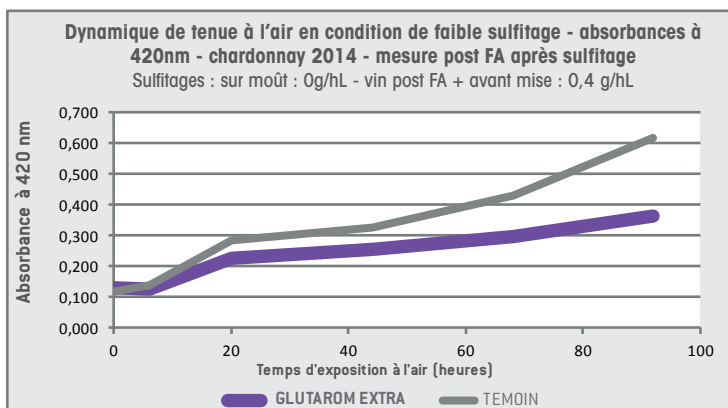
Impact du sulfitage sur les teneurs en glutathion réduit des vins



Impact d'un ajout de GLUTAROM EXTRA en début de fermentation alcoolique sur les teneurs en glutathion réduit des vins peu sulfités (4 - 15 mg/L)



Préserver les teneurs en glutathion des vins est l'un des rôles du sulfitage, garantissant ainsi une meilleure protection ultérieure du vin contre l'oxygène durant le temps de vieillissement et conservation. Pour autant, le bouquet et le caractère du vin restent préservés et respectés.



Dans nos expérimentations, nous avons pu valider l'effet positif de **GLUTAROM EXTRA** employé en début de fermentation sur les teneurs en glutathion actif des vins faiblement sulfités (0,4 à 1,5 g/hL de SO<sub>2</sub> ajoutés aux stades post fermentaires). Ces teneurs sont amplement plus élevées que celles des mêmes vins sans cet ajout de **GLUTAROM EXTRA**. Elles sont également similaires ou supérieures à celles des vins sulfités pleine dose (5 à 10 g/hL de SO<sub>2</sub> ajoutés). Les vins peu sulfités dont les moûts ont été additionnés de **GLUTAROM EXTRA** montrent ainsi une meilleure tenue à l'air, quand bien même **GLUTAROM EXTRA** n'est plus en contact avec le vin.

Associé aux stratégies et outils développés par l'IOC pour la maîtrise de l'oxydation et des contaminations microbiologiques, que ce soit lors des étapes pré-fermentaires, fermentaires ou en élevage, **GLUTAROM EXTRA** est un levier puissant de réduction des concentrations en SO<sub>2</sub>.

