

GLUTASTAR™

Koristite vrhunsku moć

Kralj prirodnih antioksidansa

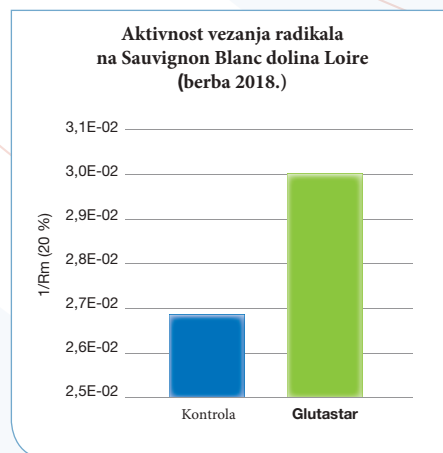
Opis

GLUTASTAR™ je novi prirodni SPECIFIČNI INAKTIVNI KVASAC SA GARANTIRANOM RAZINOM GLUTATIONA. Primjenjuje se u zaštiti od oksidacije bijelih i rose vina.

Dodan grožđu ili moštu u najranijoj fazi procesa proizvodnje vina, prije fermentacije, jedinstvena svojstva **GLUTASTAR™** daju vinu učinkovitu zaštitu od posmeđivanja i oksidacije arome, bolju ekspresiju aroma, svježinu i duže očuvanje tiola i estera. Dodatak **GLUTASTAR-a™** doprinosi ne samo naglašavanju inteziteta aroma i postojanosti, zahvaljujući oslobađanju visoke razine stabilnih peptida, već i povećanju zaokruženosti i punoće vina zbog obogaćivanja polisaharidima iz membrane inaktivnog kvasca.

GLUTASTAR™ je rezultat istraživačke suradnje s Institutom Universitaire de la Vigne i du Vin de Dijon, Francuska. Kombinacija specifičnog soja kvasca i optimiziranog procesa proizvodnje daje **GLUTASTAR-u™** sposobnost da oslobodi maksimalno moguću količinu reduciranog glutaciona i stabilnih peptida koji pokazuju visoku aktivnost vezanja slobodnih radikala.

Razvijeno u suradnji sa IUVV Dijon



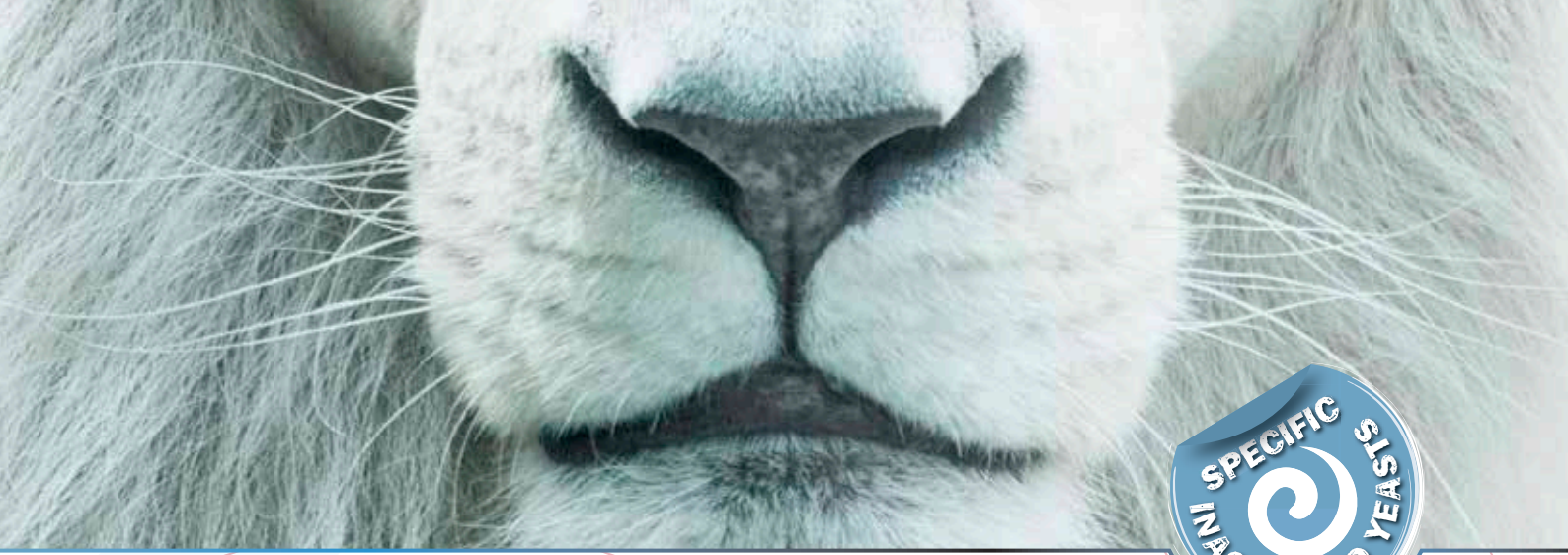
Primjena i rezultati

- **Visoka aktivnost vezanja slobodnih radikala**

Lallemand je 2018. radio analizu slobodnih radikala na vinima Sauvignon Blanc iz doline Loire, Francuska, proizvedenim u istim uvjetima sa i bez GLUTASTAR-a™ i rezultati jasno pokazuju da vino sa GLUTASTAR™ ima najučinkovitije djelovanje, graf 1

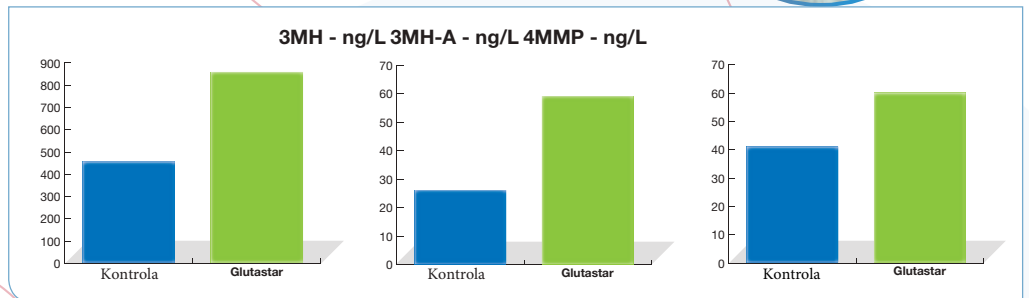
◀ Graf 1: DPPH test mjerenje nakon punjenja u boce, Sauvignon Blanc 2018.





• Veliki utjecaj na arome

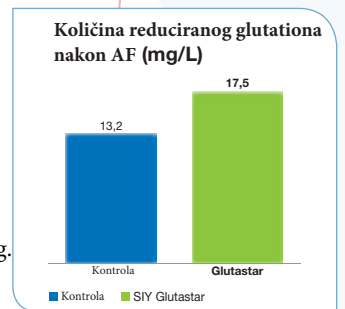
Tijekom istraživanja provedenog na Sauvignon Blanc, Loire, Francuska, 2018. usporedili smo koncentraciju aromatskih spojeva u kontrolnom vinu i vinu tretiranom GLUTASTAR-om™ 30 g / hL dodanom u pred fermentacijskoj maceraciji 8 dana na 4 ° C, a zaim 24 sata bistrenja na 12 ° C sa enzimom.



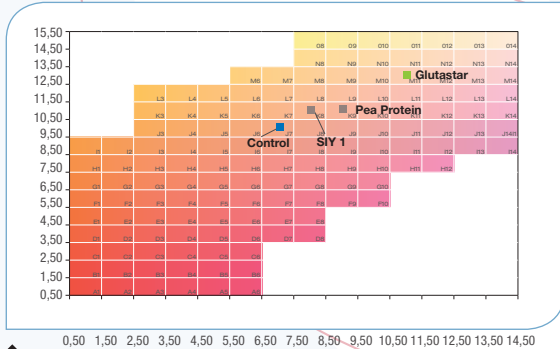
Na slici 2 vidi se da je vino tretirano GLUTASTAR-om™ imalo veću koncentraciju 3-merkapt-heksanola (3MH) i njegovog acetata (3MHA), a također i 4-merkapt-4-metilpentan-2-on (4MMP).

• Najviša razina reduciranog GLUTATIONA

U pokusu 2018. godine provedenom na Sauvignon Blancu, jugozapad Francuske, usporedili smo mošt u kojem je dodan GLUTASTAR™ 30 g / hL neposredno nakon prešanja sa kontrolom (klasično taloženje 24h bistrenje na 5°C) sa kontrolnim vinom.



• Duže očuvanje boje i aroma tijekom odležavanja



Proveli smo ispitivanje na Rose vinu iz Provanse, 2018. g.

(Syrah / Grenache) uspoređujući sposobnost očuvanja boje i arome tijekom odležavanja vina tretiranog odmah nakon prešanja sa: protein graška (30 g / hL) / SIY-specifični inaktivni kvasac (30 g / hL) /GLUTASTAR™ (30 g / hL) i kontrolnog vina. Podaci prikazani na grafu 4 su nakon flaširanja i jasno pokazuju učinkovitost GLUTASTAR™-a da zaštiti boju vina od samog početka procesa proizvodnje. Ova studija je također pokazala dobar utjecaj na aromaturu vina nakon flaširanja, kao i manje gorčine.

Graf 4: Upravljanje bojom na Roseu, Provanse (Syrah / Grenache)

- Preporučena prosječna doza je 20 do 40 g / hL ovisno o željenim učincima.
- Razrijedite GLUTASTAR™ u deset puta većoj količini čiste vode ili mošta i miješajte.
- Dodati u mošt odmah nakon prešanja

Pakiranje i skladištenje:

- 1 kg i 2.5kg
- Čuvati na suhom ispod 25° C.

DISTRIBUTED BY:

Distributer: Pa-vin d.o.o.
 V. Holjevca 20
 10450 Jastrebarsko
 www.pavin.hr
 pavin@pavin.hr

Ovdje navedene informacije su istinite i točne prema našem najboljem saznanju; međutim, taj se podatkovni list ne smije smatrati jamstvom, izraženim ili podrazumijevanim, ili uvjetom prodaje ovog proizvoda.