



GLUTASTAR™

GET SUPREME HIGH POWER

Starke Wirkung der natürlichen Antioxidantien



In Zusammenarbeit mit
IUVV Dijon entwickelt



Beschreibung

GLUTASTAR™ ist die neue inaktivierte Hefe mit einem garantierten Gehalt an reduktivem Glutathion für den Oxidationsschutz von Weiß- und Roséweinen.

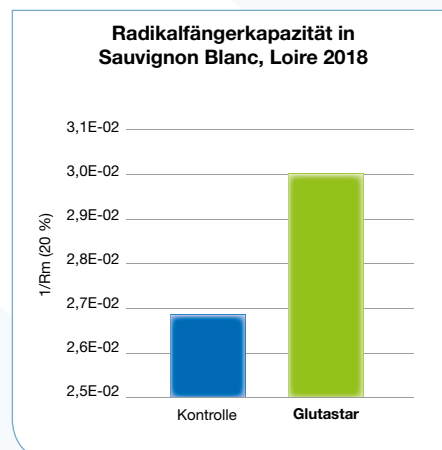
Durch die frühe Zugabe auf die Trauben oder in den Most, schützt GLUTASTAR™ vor Bräunung und Aromaoxidation von Beginn an. Die einzigartigen Eigenschaften ermöglichen die Produktion von frischen aromastarken und langlebigen Weinen mit gutem Mundgefühl.

GLUTASTAR™ entstammt der Zusammenarbeit mit IUVV (Institut Universitaire de la Vigne et du Vin de Dijon). Aus diesen Forschungen resultiert die Kombination eines besonderen Hefestammes mit einem optimierten Produktionsprozess. Die Freisetzung von sehr hohen Gehalten von reduktivem Glutathion und stabilisierenden Peptiden führt zur einer besonders hohen Radikalfängerkapazität.

Anwendung und Ergebnisse

• Eine sehr hohe Radikalfängerkapazität

Lallemmand untersuchte 2018 in einem Sauvignon Blanc aus dem Loiretal die Wirkung von GLUTASTAR™. Die Weinbereitung unterschied sich lediglich in der Zugabe von bzw. dem Verzicht auf GLUTASTAR™. Abbildung 1 zeigt deutlich, dass der Wein mit GLUTASTAR™ die höhere Kapazität besitzt.

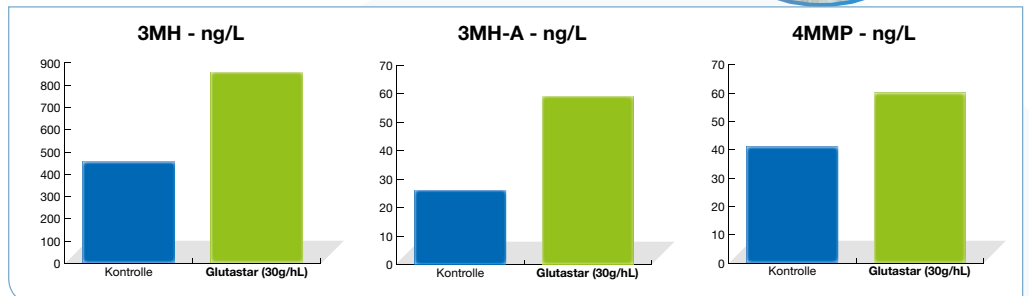


◀ Abbildung 1: DPPH Test Messung nach Abfüllung, vergleichender Versuch in Sauvignon Blanc 2018



• Ein deutlicher Einfluss auf die Aromatik

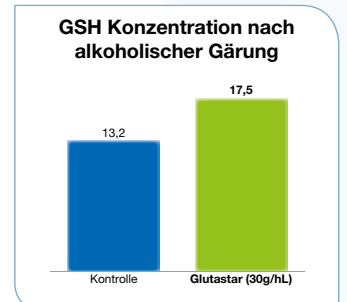
In einem Versuch mit Sauvignon Blanc aus dem Loiretal wurden die Aromastoffkonzentrationen eines Kontrollweins und desselben Weins mit GLUTASTAR™-Anwendung (30 g/hL) verglichen. Hierzu wurde GLUTASTAR™ dem Most während einer prefermentativen Mazeration zugegeben. Abbildung 2 zeigt die Konzentrationsunterschiede der flüchtigen Thiole der Weine. Sowohl die Konzentrationen von 3-Mercaptohexanol (3-MH), dessen Acetats (3-MHA) als auch 4-Mercapto-4-Methylpentan-2-on (4-MMP) sind durch GLUTASTAR™ deutlich erhöht.



▲ Abbildung 2: Analyse flüchtiger Thiole am Ende der Gärung, vergleichender Versuch in Sauvignon Blanc Loire 2018

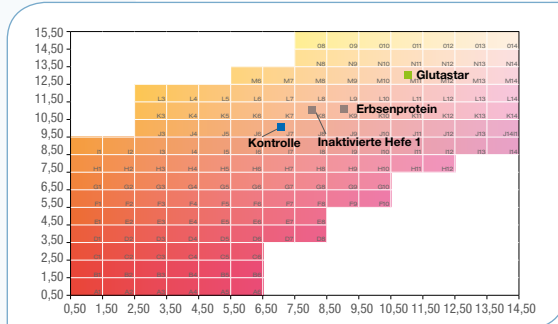
• Höchster Gehalt von reduktivem Glutathion

In einem Versuch in 2018 wurde einem Sauvignon Blanc Most direkt nach der Pressung 30 g/hL GLUTASTAR™ zugegeben und nach 24-stündiger Sedimentation vergoren. Abbildung 3 zeigt die deutlich erhöhte Konzentration von reduktivem Glutathion dieses Weines und der Kontrollvariante ohne GLUTASTAR™.



▲ Abbildung 3: Sauvignon blanc 2018

• Langfristiger Farb- und Aromaschutz



▲ Farbmanagement in Roséweinen, Provence 2018

In einem Versuch mit einem Rosé de Provence 2018 aus Syrah und Grenache wurde der Einfluss auf den Farb- und Aromaschutz nach der Zugabe von Erbsenprotein (30 g/hL), einer glutathionhaltigen inaktivierten Hefe (30 g/hL), GLUTASTAR™ (30 g/hL) und einer unbehandelten Kontrolle verglichen. Abbildung 4 zeigt den eindeutigen Effekt von GLUTASTAR™ auf den Farberhalt nach der Abfüllung.

Diese Studie zeigt weiterhin den positiven Einfluss auf die Aromatik nach der Abfüllung. Dem Wein wurde ein intensiver Duft nach gelben und roten Früchten, würzige Noten und reduzierte Bittertöne zugeordnet.

Dosierung und Anwendungshinweise

- Empfohlene Dosierung: 20-40 g/hL
- GLUTASTAR™ in der 10-fachen Most- oder Wassermenge suspendieren
- Die Suspension den Trauben, der Maische oder dem Most beimischen

Verpackung und Lagerung

- GLUTASTAR™ ist in 1 kg Einheiten verfügbar
- Kühl (<25°C.) und trocken lagern

Alle Angaben basieren auf den aktuellen verfügbaren Daten und dem derzeitigen Stand des Wissens. Sie dienen Ihrer generellen Information. Wir schließen jedwede Gewährleistung und Haftungsfolgen für die Anwendung unserer Produkte aus. Für die ordnungsgemäße Anwendung ist alleinig der Anwender verantwortlich.

PZ 07/2019