

Sviluppato in
collaborazione con
IUVV Dijon



GLUTASTAR™

GET SUPREME HIGH POWER

Il più potente tra gli antiossidanti naturali

Descrizione

GLUTASTAR™ è un nuovo LIEVITO INATTIVATO SPECIFICO A TENORE GARANTITO DI GLUTATIONE indicato per proteggere i vini bianchi e rosati dai fenomeni ossidativi durante la vinificazione.

Aggiunto su uva o mosto nelle primissime fasi del processo di vinificazione, prima della fermentazione (anche direttamente in pressa), GLUTASTAR™ conferisce al mosto un'efficiente protezione dall'imbrunimento della componente fenolica e dalla comparsa di aromi ossidativi, migliorando l'espressione aromatica e la freschezza, preservando tioli ed esteri. L'aggiunta di GLUTASTAR™ non solo contribuisce ad incrementare l'intensità e la persistenza aromatica del vino grazie al rilascio di un elevato livello di peptidi stabilizzanti, ma è anche in grado di migliorare la percezione al palato e la struttura dei vini bianchi e rosati grazie al rilascio di polisaccaridi.

GLUTASTAR™ è il risultato di un progetto di ricerca, realizzato in collaborazione con l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (IUVV) di Digione (Francia,) che ha validato l'efficienza del prodotto utilizzando un approccio metabolomico. La combinazione dello specifico ceppo di lievito utilizzato ed il processo produttivo ottimizzato per GLUTASTAR™ assicurano un elevato rilascio di glutatione ridotto e peptidi stabilizzanti che conferiscono un'ottima attività antiossidante.

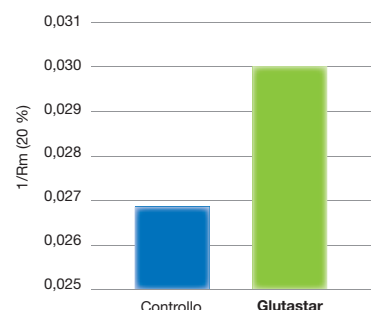
Applicazioni e risultati

• Elevata attività antiossidante

In una prova sperimentale condotta su Sauvignon blanc (Valle della Loira, Francia 2018) è stata valutata l'attività antiossidante di GLUTASTAR™ comparando due vini vinificati nelle medesime condizioni dove l'unica differenza è stata l'aggiunta del prodotto dopo la pigiatura a 30 g/hL. Il vino con GLUTASTAR™ ha presentato un'attività antiossidante (test DPPH) nettamente superiore (figura 1).

Il 2,2-difenil-1-picrilidrazile (DPPH) è un radicale molto stabile che decolora quando viene ridotto in presenza di una molecola dotata di capacità antiossidante, viene letta la sua assorbanza dopo un tempo prestabilito. Il risultato Rm20 rappresenta la quantità di antiossidante in grado di ridurre del 20% la concentrazione iniziale di DPPH. Il risultato è espresso come 1/Rm20, maggiore è questo valore più alto è il potere antiossidante.

Attività antiossidante - Sauvignon Blanc -
Valle della Loira, Francia 2018.



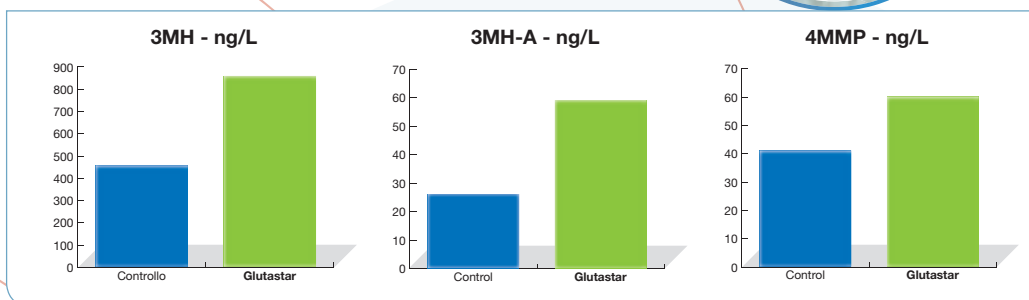
▲ Figura 1: Test DPPH eseguito dopo
l'imbottigliamento - Sauvignon blanc 2018.



• Importante impatto sugli aromi

In un Sauvignon blanc (Francia, 2018) sono stati confrontati i livelli di concentrazione dei composti tiolici del vino controllo e di quello con l'aggiunta di 30g/hL di GLUTASTAR™ durante la macerazione pre-fermentativa a freddo (8 giorni a 4°C poi 24 ore di chiarifica con enzimi a 12°C).

La figura 2 mostra come il vino trattato con GLUTASTAR™ abbia una concentrazione maggiore in 3-mercapto-esan-1-olo (3MH), acetato di 3-mercapto-esile (A3MH) e 4-mercapto-4-metil-pentan-2-one (4MMP).

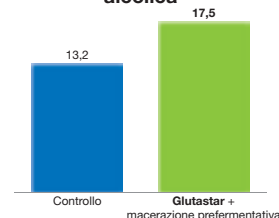


▲ Figura 2: Analisi dei tioli volatili a fine fermentazione alcolica - Sauvignon blanc, Francia, 2018

• Livello elevato di glutazione ridotto

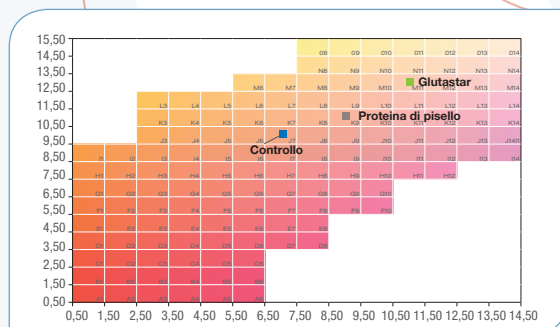
È stato comparato un mosto di Sauvignon blanc (Sud-Ovest della Francia 2018) con aggiunta di 30 g/hL di GLUTASTAR™ appena dopo la pressatura e successiva chiarifica statica (24 ore a 5°C) con un controllo. L'effetto positivo di GLUTASTAR™ sul livello di glutazione ridotto nel vino finito è mostrato in Figura 3.

Concentrazione di Glutazione ridotto a fine fermentazione alcolica



▲ Figura 3: Contenuto di GSH a fine FA - Sauvignon Blanc 2018

• Maggiore protezione del colore e degli aromi nel tempo



▲ Figura 4: Effetto sul colore di un vino rosato di Provenza - Syrah/Grenache, Francia 2018

Una prova condotta su un vino rosato - Syrah/Grenache (Provenza, Francia 2018,) ha evidenziato come GLUTASTAR™ sia in grado di preservare il colore e l'aroma del vino. Il vino trattato appena dopo la fase di pressatura con 30 g/hL di GLUTASTAR™ è stato confrontato con un vino aggiunto di 30 g/hL di proteine di pisello ed un vino "controllo" senza aggiunte. I dati post-imbottigliamento presentati in Figura 4 mostrano l'efficienza di GLUTASTAR™ nel proteggere il colore del vino sin dall'inizio del processo di vinificazione. Questo studio ha inoltre messo in luce un buon impatto sulla preservazione degli aromi in post-imbottigliamento, con note di frutti rossi e frutti gialli, spezie ed inferiore amarezza finale rispetto agli altri vini.

Dosi e Istruzioni per l'uso

- Dosaggio consigliato 20-40 g/hL.
- Sospendere GLUTASTAR™ in 10 parti d'acqua o mosto ed omogenizzare.
- Aggiungere al mosto prima della fermentazione.

Confezione e conservazione

- Disponibile in formati da 1 kg e 2.5 kg.
- Conservare in un luogo fresco e asciutto (< 25° C).

DISTRIBUITO DA:

Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti.

Luglio 2019

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Soluzioni biologiche innovative / www.lallemandwine.com

Lallemand Italia | Via Rossini 14/B | 37060 Castel D'Azzano | VR | Tel. +39 045 512 555 | lallemanditalia@lallemand.com

Original by culture