



ELEVAGE Glu

Coadyuvante de afinado de los vinos



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Eleavage Glu es un coadyuvante de afinado que tiene la propiedad de regular el estado oxido-reductor de los vinos. Su empleo permite preservar los aromas varietales originales de la uva y evita la aparición de la reducción post-fermentativa. Las características de **Eleavage Glu** se deben a su capacidad de intervenir al inicio de los procesos oxido-reductores del vino, bloqueando e inactivando las primeras moléculas oxidadas, es decir, las formas quinónicas de los ácidos cinámicos y las catequinas. La relación entre ácidos cinámicos y glutatión determina la tendencia de un mosto a pardearse y es la base del envejecimiento de los vinos, con pérdida de intensidad y frescura aromática. Se ha demostrado también que los ácidos cinámicos, gracias a su estructura enediolica, reaccionan naturalmente con el oxígeno transformándose en quinonas, que tienen un alto poder oxidante. **Eleavage Glu**, que es un preparado de paredes celulares de levadura naturalmente rico en glutatión de *Saccharomyces cerevisiae*, interviene sobre las quinonas y las inactiva, ligándose a ellas de forma estable. Los estudios realizados utilizando **Eleavage Glu** han demostrado que este preparado es extremadamente útil en la prevención de las reducciones en depósito (pero carece de efecto curativo post-alteración). De hecho **Eleavage Glu** neutralizando las quinonas evita que se produzcan las reacciones de polimerización en cadena entre las catequinas, que además de causar incrementos en la tonalidad hace que se formen moléculas de mayor dimensión, que poseen un poder reductor mayor que las moléculas originales. **Eleavage Glu** es indispensable para maximizar los resultados obtenidos con las técnicas de vinificación en híper-reducción y mejora considerablemente los vinos obtenidos con tecnologías de vinificación más tradicionales, reforzando la protección de la fracción aromática. El empleo de **Eleavage Glu** permite racionalizar y reducir los costes de gestión de los vinos, siendo suficiente adicionar el preparado después de un primer trasiego efectuado a final de la fermentación y conservar posteriormente el vino sin aireaciones. El tratamiento físico al que se someten las levaduras para obtener Eleavage Glu es suficiente para asegurar una rápida y completa cesión de las moléculas activas, que no se limitan al glutatión, sino que comprenden también los nucleótidos (indispensables para proporcionar durabilidad gustativa y sabor a los vinos la persistencias) y manoproteínas, que incrementan la sensación de cuerpo y redondez gustativa.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de levaduras, autolisados de levadura

→ DOSIS DE EMPLEO

10-40 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Dispersar directamente al vino.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz y el calor directo.

Sacos de 5 kg netos.

