



ELEVAGE Glu

Coadiuvante di affinamento dei vini



→ DESCRIZIONE TECNICA

Elevage Glu è un coadiuvante d'affinamento che ha la proprietà di regolare lo stato ossidoriduttivo dei vini. Il suo impiego consente di preservare gli aromi varietali originari delle uve e di evitare l'insorgenza delle riduzioni post-fermentative. Le caratteristiche di **Elevage Glu** sono dovute alla sua capacità di intervenire all'origine dei processi ossidoriduttivi del vino, bloccando e inattivando le prime molecole ossidate, ossia le forme chinoniche degli acidi cinnamici e delle catechine.

Il rapporto relativo fra acidi cinnamici e glutazione determina la tendenza di un mosto ad imbrunirsi ed è alla base dell'invecchiamento dei vini, con perdita di intensità e freschezza aromatica. È stato inoltre dimostrato che gli acidi cinnamici, grazie alla loro struttura enediolica, reagiscono naturalmente con l'ossigeno trasformandosi in chinoni, che hanno un alto potere ossidante. **Elevage Glu**, che è una scorza di lievito naturalmente ricca in glutazione di *Saccharomyces cerevisiae*, interviene sui chinoni e li inattiva, legandosi a loro in forma stabile.

Gli studi effettuati impiegando **Elevage Glu** hanno anche dimostrato che questo preparato è estremamente utile nella prevenzione delle riduzioni in vasca (non ha però effetto curativo post-alterazione). Infatti **Elevage Glu** neutralizzando i chinoni evita che si inneschino le reazioni di polimerizzazione a catena fra le catechine, che oltre a causare aumenti della tonalità colorante portano alla formazione di molecole di maggiori dimensioni, che possiedono un potere riducente maggiore delle molecole da cui si sono originate.

Elevage Glu è indispensabile per massimizzare i risultati ottenuti con le tecniche di vinificazione in iper-riduzione e migliora considerevolmente anche i vini ottenuti con tecnologie di vinificazione più tradizionali, rinforzando il muro protettivo a difesa della fragranza aromatica.

L'impiego di **Elevage Glu** consente di razionalizzare e ridurre i costi di gestione dei vini, dato che è sufficiente aggiungere il preparato dopo un primo travaso effettuato a fine fermentazione e conservare successivamente il vino a riparo dall'aria.

Il trattamento fisico a cui sono sottoposti i lieviti per ottenere **Elevage Glu** è sufficiente per assicurare una rapida e completa cessione delle molecole attive, che non si limitano al glutazione ma comprendono anche nuclotidi (indispensabili per conferire lunghezza retrogustativa e sapidità ai vini) e manno-proteine, che incrementano la sensazione di corposità e pienezza gustativa.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Scorze di lieviti, autolisati di lieviti.





ELEVAGE Glu

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 10 a 40 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Disperdere direttamente nel vino.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 10.

Sacchi da kg 5 netti.

