



ELEVAGE Glu

Borok finomítási segédanyaga



→ LEÍRÁS

Elevage Glu egy finomítási segédanyag, mely képes szabályozni a borok oxid-reduktív állapotát. Használata lehetővé teszi a szőlő eredeti, változatos aromáinak megtartását és kiküszöböli az erjedés utáni redukciót. Az **Elevage Glu** tulajdonságai abból erednek, hogy képes beavatkozni a bor oxid-reduktív folyamataiba akadályozva és inaktíválva az első oxidált molekulákat, azaz a fahéjsavak és katekinek kinonos formáit.

A fahéjsav és a glutation közötti relatív kapcsolat határozza meg a must sűrűsödési hajlamát és a borok érlelésének alapja az intenzitás és az aroma frissesség romlásával. Ezen túl bizonyították, hogy a fahéjsav endiolikus szerkezetének köszönhetően természetes módon lép reakcióba az oxigénnel azt kinonná alakítva, mely kiemelkedő oxidáló képességgel rendelkezik. **Elevage Glu** *Saccharomyces cerevisiae* glutationban természetesen gazdag élesztő sejtfa, mely a kinonokra hat és inaktíválja azokat, majd stabil formába leköti.

A tanulmányok során **Elevage Glu** terméket alkalmazva azt is bebizonyították, hogy ez a készítmény különösen hasznos a kádban lezajló redukció megelőzésére (viszont az elváltóságok utáni kezelésre nem alkalmas).

Tehát az **Elevage Glu** semlegesítve a kinonokat megelőzi a katekinek közötti láncpolimerizációs reakció elindulását, ami amellettt hogy a szín tonalitásának növekedését eredményezi, nagyobb molekulák kialakulásához vezet, melyek redukáló képessége nagyobb, mint a kiindulási molekuláké, melyekből származnak.

Elevage Glu elengedhetetlen a hiper-redukciós borkészítési technikával elért eredmények maximalizálásához és jelentős mértékben javítja a hagyományos eljárással készült borokat, megerősítve a védőfalat az aromás illatok védelme érdekében.

Elevage Glu alkalmazása lehetővé teszi a borkészítés költségeinek ésszerűsítését és csökkentését, mivel a készítményt elegendő az erjesztést követően az első átfejtés után hozzáadni, majd a bort levegőtől elzártan tárolni.

A fizikai kezelés, melynek alávetik az élesztőt, hogy előállítsák az **Elevage Glu** terméket elegendő ahhoz, hogy biztosítsák az aktív molekulák gyors és tökéletes kiválását, mely nem korlátozódik a glutationra, de magában foglalja a nukleotidokat is (elengedhetetlenek a hosszan tartó utóízhez és a borok ízletességéhez) és a mannaproteineket, melyek növelik a testesség és a telt íz érzetét.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Élesztő sejtfa, élesztő autolizátumok





ELEVAGE Glu

→ ADAGOLÁS

10 - 40 g/hl.

→ ALKALMAZÁS

Oldjuk fel borban és adjuk a kezelendő termékhez.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása hűvös és száraz helyen, fénytől és közvetlen hőtől távol.

Nettó 500 g-os csomagok 10 kg-os kartonokban.
Nettó 5 kg-os zsákok.

