



ELEVAGE Glu

葡萄酒的陈酿用辅料



→ 技术描述

Elevage Glu 是一种陈酿助剂，具有调节葡萄酒氧化还原状态的特性。可以帮助葡萄酒保留其原始品种的香气，减少陈酿时香气的损失。**Elevage Glu** 的特性使其能介入葡萄酒的氧化还原过程，阻止并灭活被氧化的分子，即防止肉桂酸和儿茶素形成醌的形态。

肉桂酸和谷胱甘肽的相对关系决定了葡萄酒颜色的褐色转变，是葡萄酒老化的重要原因，导致香气强度和新鲜度的下降。并且，肉桂酸由于其结构会与氧气自然反应，变成有高氧化能力的醌。**Elevage Glu**，是一种源自酵母的富含谷胱甘肽的天然产品，可以干预醌并使其失活，并以稳定的形式与其结合。

研究表明 **Elevage Glu** 还可以有效预防大罐储存的葡萄酒发生还原反应（但对已发生还原反应的酒没有改正效果）。**Elevage Glu**可以中和醌，防止儿茶素之间的聚合反应，这种反应会导致葡萄酒颜色变暗，并且形成的大分子聚合物还会使葡萄酒产生还原味。

Elevage Glu 最大限度的保护葡萄酒，效果要优于许多传统的酿酒工艺。

使用 **Elevage Glu** 可以合理化葡萄酒的管理并降低管理成本，在发酵结束后进行第一次倒罐后即可添加本产品。然后避免与空气接触进行储存即可。

酵母通过物理处理后得到 **Elevage Glu**，确保有效成分可以快速，完全的释放，这些有效成分不仅限于谷胱甘肽，还包括核糖核苷酸（为葡萄酒增加余味和风味所不可缺少的）及甘露糖蛋白，这些成分共同作用增加了酒的饱满度和丰富度。

→ 组成和技术特性

酵母细胞壁, 酵母自溶物质.

→ 用量

10 - 40 g/hL.

→ 使用方法

直接添加在酒中.

→ 技术描述

存储于阴凉干燥，避光避热的地方。

10KG大包装含500g小包装
5KG袋装

