



# ELEVAGE Glu

Coadjuvante de afinamento dos vinhos



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**Elevage Glu** é um coadjuvante de afinamento que tem a propriedade de regular o estado oxidador dos vinhos. O seu uso permite preservar os aromas varietais originais das uvas e evitar o aparecimento de reduções pós-fermentativas. As características do **Elevage Glu** devem-se à sua capacidade de intervir na origem dos processos redox do vinho, bloqueando e inativando as primeiras moléculas oxidadas, ou seja, as formas quinônicas de ácidos cinâmicos e catequinas.

A relação relativa entre ácidos cinâmicos e glutatião determina a tendência de um mosto a castanho e é a base de envelhecimento dos vinhos, com perda de intensidade e frescura aromática. Além disso, foi demonstrado que os ácidos cinâmicos, graças à sua estrutura endiolica, reagem naturalmente com o oxigênio transformando-se em quinonas, que possuem um alto poder oxidante. **Elevage Glu**, que é uma casca de levedura naturalmente rica em glutatião originária da *Saccharomyces cerevisiae*, atua sobre as quinonas inativando-as, vinculando-se a elas de forma estável.

Estudos efetuados empregando **Elevage Glu** também mostraram que esta preparação é extremamente útil na prevenção de reduções no tanque (no entanto, não tem efeito curativo pós-alteração). Na verdade, o **Elevage Glu** neutralizando as quinonas, impede as reações de polimerização em cadeia entre as catequinas, que além de causar aumentos na tonalidade, levam à formação de moléculas maiores, que possuem um poder redutor maior em relação às moléculas que lhes deram origem.

**Elevage Glu** é indispensável para maximizar os resultados obtidos com a técnica de vinificação em hiper-redução e melhora consideravelmente, também os vinhos obtidos com tecnologia de vinificação tradicional, reforçando a barreira protetora em defesa da fragrância aromática.

O emprego de **Elevage Glu** consegue racionalizar e reduzir os custos de gestão dos vinhos, dado que é suficiente adicionar a preparação após uma primeira trasfega efetuada ao fim da fermentação e manter o vinho protegido do ar.

O tratamento físico a que são submetidas as leveduras para obter o **Elevage Glu** é suficiente para assegurar uma rápida e completa liberação das moléculas ativas, que não se limitam ao glutatião, mas incluem também nucleotídeos (indispensáveis para conferir longevidade retro gustativa e sabor aos vinhos) e manoproteínas que aumentam a sensação de corpo e gosto.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes de leveduras, autolisados de leveduras.





## ELEVAGE Glu

### → DOSES RECOMENDADAS

De 10 a 40 g/hL.

### → MODO DE APLICAR

Dispersar diretamente no vinho com remontagem.

### → CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM

Conservar em local fresco e seco afastado da luz e calor diretos.

Pacote de 500 g em caixas com 10 kg.

