

GLUTAROM

BIOPRODUTOS DA LEVEDURA

Produto à base de paredes celulares naturalmente rica em Glutatião, com elevado poder anti-oxidante para preservar os aromas e a frescura dos vinhos brancos.

APLICAÇÕES ENOLÓGICAS

Devido às suas propriedades anti-oxidantes, glutarom previne o mau envelhecimento aromático dos vinhos brancos e a perda dos aromas frutados dos vinhos jovens.

Fonte natural de polissacáridos que melhora a sensação de volume dos vinhos brancos.

Activador natural de fermentação: fonte de proteínas, péptidos, vitaminas e factores de crescimento.

DOSE DE UTILIZAÇÃO

- Adicionar 20 a 30 g/hL ao mosto no início da fermentação alcoólica.

O Glutatião é libertado para o vinho durante o estágio, é aconselhável efectuar um estágio em contacto com as borras com "bâtonnage" se possível.

ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

- Embalagens de 1 kg.

GLUTAROM conserva-se durante 2 anos na embalagem de origem, a uma temperatura que não deve ultrapassar os 20 °C. Evitar a exposição à luz e a humidade.