

GLUTAROM

www.institut-oenologique.com

Préservez la fraîcheur aromatiques
de vos vins blancs

- Préparation à base d'écorces cellulaires obtenue par séchage d'une souche sélectionnée de *Saccharomyces cerevisiae*.

GLUTAROM est naturellement riche en glutathion

→ **Haut pouvoir anti-oxydant.**



- Prévient le vieillissement aromatique
- Retarde l'apparition de la couleur tuilée
- Prévient la perte des arômes fruités des vins jeunes

GLUTAROM est une source naturelle de polysaccharide



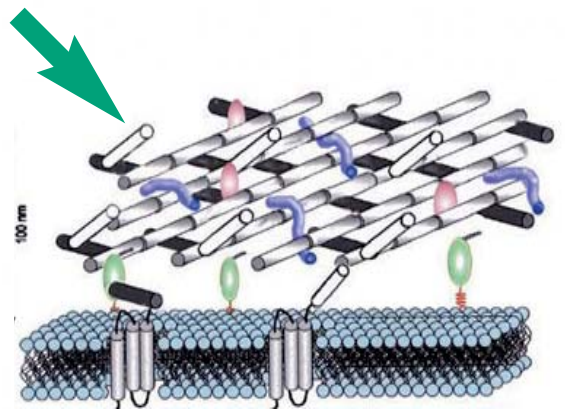
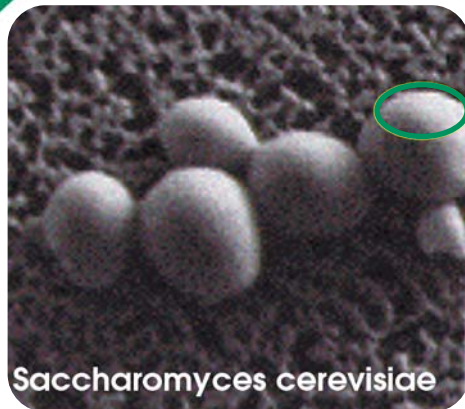
- Améliore le volume des vins blancs.

GLUTAROM est une source de protéines, peptides, vitamines et facteurs de croissance



- Activateur naturel de fermentation

GLUTAROM



Paroi levurienne

 Protéines

 Polysaccharides

GLUTAROM

Polysaccharides :

Les structures à longue chaîne des polysaccharides provenant de la paroi levurienne permettent à **GLUTAROM** de conférer au vin rondeur et volume. Cette libération de polysaccharides est graduelle.

Glutathion :

Le Glutathion a été récemment montré comme étant un des meilleurs protecteurs du vin vis-à-vis des réactions d'oxydation de type radicalaires ou non radicalaires.

Cette protection permet de laisser libres les arômes floraux et fruités des vins et maintient la couleur du vin.

Comme pour les polysaccharides ou les protéines, le glutathion est secrété régulièrement dans le temps.

Protéines et peptides :

Provenant de la lyse des levures, les peptides et protéines sont de véritables sources de nutriments naturels pour les levures.

Associés aux autres facteurs de croissance et vitamines, **GLUTAROM** est donc un activateur naturel de fermentation.