

# GLUTAROM

## ● OPTIMIZACIÓN DE LA FERMENTACIÓN

Activador de fermentación a base de cortezas celulares ricas en glutathion, con alto poder antioxidante para preservar los aromas de los vinos blancos.

## ● APLICACIONES ENOLÓGICAS

Gracias a sus propiedades antioxidantes, **GLUTAROM** previene el envejecimiento aromático, la pérdida de los aromas frutados de los vinos jóvenes

Fuente natural de polisacáridos que mejoren el volumen de los vinos blancos.

Activador natural de fermentación: fuente de proteínas, péptidos, vitaminas y factores de crecimiento.

## ● MODO DE EMPLEO

Añadir en el mosto al principio de la fermentación alcohólica.

Se puede prever un "Bâtonnage".

## ● DOSIS DE EMPLEO

- Vino blanco : 10 a 30 g/hL

## ● PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Bolsa de 1 kg

La fecha óptima de utilización de **GLUTAROM** en su embalaje de origen está indicada en la etiqueta del producto.

**GLUTAROM** pierde su eficacia una vez el embalaje abierto. Almacenar en un lugar seco, sin olores, a temperatura inferior a 25°C.

Distribuido en exclusiva por Enotecnia en España