

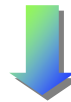
# GLUTAROM

**MANTENETE LA FRESCHEZZA AROMATICA DEI VOSTRI VINI BIANCHI**

Preparazione a base di scorze cellulari ottenuta con l'essiccazione di un ceppo selezionato di *Saccaromices cerevisiae*.

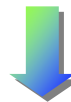
**GLUTAROM** E' composto dal **3% di Glutazione**

 **Alto potere anti-ossidante.**



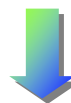
- **Previene l'invecchiamento aromatico**
- **Evita colori di ossidazione**
- **Previene la perdita degli aromi fruttati nei vini giovani.**

**GLUTAROM** E' una fonte naturale di polisaccaridi



- **Migliora il volume dei vini bianchi.**

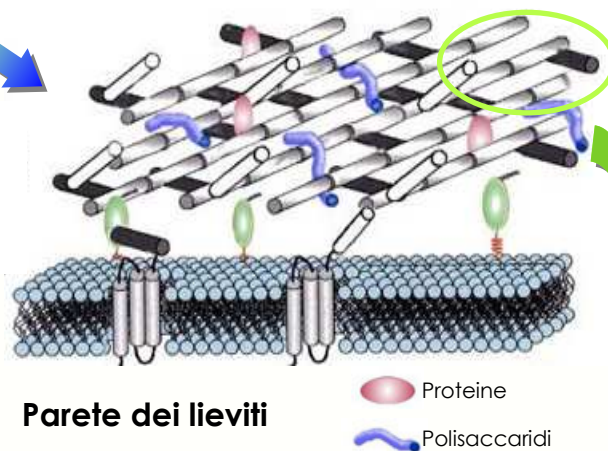
**GLUTAROM** E' una fonte di proteine, peptidi, vitamine e fattori di crescita.



- **Attivante naturale di fermentazione**



Saccaromyces cerevisiae



Parete dei lieviti

● Proteine  
 ~ Polisaccaridi

**Polisaccaridi :**

Le strutture a lunga catena dei polisaccaridi che provengono dalla parete dei lieviti permettono a **GLUTAROM** di conferire al vino rotondità e volume. Questa liberazione di polisaccaridi è graduale.

**GLUTAROM**

**Proteine e peptidi :**

Provenienti dalla lisi dei lieviti, i peptidi e le proteine sono vere fonti di nutrimento naturale per i lieviti. Associato ad altri fattori di crescita e vitamine, **GLUTAROM** è dunque un attivante naturale di fermentazione.

**Glutathion :**

Il Glutathione è stato recentemente presentato come uno dei migliori protettori di vino contro le reazioni di ossidazione di tipo radicalico o non radicalico.

Questa protezione permette di lasciare liberi gli aromi floreali e fruttati dei vini, mantenendo il colore del vino.

Come per i polisaccaridi o le proteine, il glutathione è emesso regolarmente nel tempo.

Le percentuali di glutathione nel **GLUTAROM** fanno parte dei più pregiati prodotti attualmente sul mercato.



**INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE**

Z.I. de Mardeuil - Route de Cumières - B.P.25 - 51201 EPERNAY FRANCE - Téléphone : 33 (0)3 26 51 96 00 - Télécopie : 33 (0)3 26 51 02 20 - e-mail : ioc@institut-oenologique.com