



ELEVAGE Glu

Adjuvant d'élevage des vins.



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Elevage Glu est un adjuvant d'élevage qui régule l'état oxydo-réducteur des vins. Son utilisation permet de préserver les arômes variétaux du cépage et d'éviter l'apparition de réductions post-fermentaires. **Elevage Glu** a pour caractéristiques d'intervenir à l'origine des processus d'oxydo-réduction du vin en bloquant et en inactivant les premières molécules oxydées, c'est-à-dire les formes quinoniques des acides cinnamiques et des catéchines.

Le rapport relatif entre les acides cinnamiques et le glutathion détermine la tendance d'un moût à brunir. Selon le pH, une teneur d'antioxydants trop faible peut entraîner un vieillissement prématuré, avec une perte d'intensité et de fraîcheur aromatique.

Il a également été démontré que les acides cinnamiques, en raison de leur structure enediolique, réagissent naturellement avec l'oxygène pour former des quinones, qui ont un pouvoir oxydant élevé. **Elevage Glu**, à base d'écorces de levures *Saccharomyces cerevisiae* naturellement riches en glutathion intervient dès l'origine des processus d'oxydo-réduction en bloquant et en désactivant les premières molécules oxydées et augmente alors le pouvoir tampon du vin vis-à-vis de l'oxygène.

Les études réalisées avec **Elevage Glu** ont aussi démontré son extrême efficacité dans la prévention de la réduction en cuve (cependant sans effet curatif). En effet, la préparation neutralise les quinones et évite l'amorce des réactions de polymérisation en chaîne entre les catéchines qui, en plus d'augmenter la teinte, apportent également des molécules dont le pouvoir réducteur est plus grand que celui des molécules dont elles proviennent.

Elevage Glu est indispensable pour optimiser les vins obtenus avec les techniques de vinification en hyper-réduction en renforçant l'intensité et la fraîcheur aromatique.

Son utilisation permet de rationaliser et de réduire les coûts de stockage des vins, car il suffit d'ajouter la préparation après le premier soutirage et de les conserver ensuite à l'abri de l'air.

Le traitement auquel sont soumises les levures permet d'assurer une cession complète et rapide des molécules actives, qui ne se limitent pas au glutathion mais comprennent des nucléotides (indispensables pour conférer aux vins longueur en bouche et sapidité) et des mannoprotéines qui augmentent le corps et l'amplitude en bouche.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Ecorces de levures, autolysats de levures.

→ DOSES D'EMPLOI

De 10 à 40 g/hL.

→ MODE D'EMPLOI

Délayer directement dans le vin.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un lieu frais et sec à l'abri de la lumière et de la chaleur directes.

- Boîtes de 500 g en carton de 10 kg

