



ELEVAGE Glu

Veredelungsmittel für Weine



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Elevage Glu ist ein Veredelungsmittel, das den Redoxzustand von Weinen regulieren kann. Seine Verwendung ermöglicht es, die ursprünglichen sortenspezifischen Aromen der Trauben zu bewahren und das Auftreten von Nachgärungsverlusten zu vermeiden. Die Eigenschaften von **Elevage Glu** beruhen auf seiner Fähigkeit, am Ursprung der Redoxprozesse der Weine einzugreifen, indem es die ersten oxidierten Moleküle, d.h. die Chinonformen der Zimtsäuren und Catechine, blockiert und inaktiviert.

Das Verhältnis zwischen Zimtsäuren und Glutathion bestimmt die Bräunungstendenz eines Mostes und ist die Grundlage für die Reifung von Weinen, die mit einem Verlust an Intensität und aromatischer Frische einhergeht. Es wurde auch nachgewiesen, dass Zimtsäuren dank ihrer endiolischen Struktur auf natürliche Weise mit Sauerstoff reagieren und sich in Chinone mit hoher Oxidationskraft verwandeln. **Elevage Glu**, eine Hefezellwand, die von Natur aus reich an Glutathion aus *Saccharomyces cerevisiae* ist, wirkt auf Chinone, inaktiviert sie und bindet sie in stabiler Form.

Einige Studien, die mit der Verwendung von **Elevage Glu** durchgeführt wurden, haben auch gezeigt, dass dieses Präparat äußerst nützlich ist, um Reduktionen im Tank zu verhindern (jedoch keine heilende Wirkung nach einer Veränderung). Durch die Neutralisierung der Chinone verhindert **Elevage Glu** die Einleitung von Kettenpolymerisationsreaktionen zwischen den Catechinen, die nicht nur den Farbton verstärken, sondern auch zur Bildung größerer Moleküle führen, die ein höheres Reduktionsvermögen haben als die Moleküle, aus denen sie hervorgegangen sind.

Elevage Glu ist unentbehrlich für die Maximierung der Ergebnisse, die mit den Weinbereitungstechniken der Hyper-Reduktion erzielt werden, und verbessert die Weine, die mit traditionelleren Weinbereitungstechniken hergestellt werden, erheblich, indem es die Schutzwand stärkt, die den aromatischen Duft schützt.

Die Verwendung von **Elevage Glu** ermöglicht es, die Herstellungskosten von Weinen zu rationalisieren und zu senken, da es ausreicht, das Präparat nach dem ersten Abstich, der am Ende der Gärung durchgeführt wird, hinzuzufügen und den Wein danach luftgeschützt zu lagern.

Die physikalische Behandlung, der die Hefen zur Gewinnung von **Elevage Glu** unterzogen werden, reicht aus, um einen schnellen und vollständigen Transfer aktiver Moleküle zu gewährleisten: Diese beschränken sich nicht nur auf Glutathion, sondern umfassen auch Nukleotide (unverzichtbar, um den Weinen einen langen Abgang zu verleihen) und Mannoproteine, die dem Wein Körper verleihen und die Geschmacksfülle erhöhen.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Hefeschalen, Hefeautolysate.





ELEVAGE Glu

→ DOSIERUNG

Von 10 bis 40 g/hL.

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

Direkt im Wein auflösen.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

An einem kühlen, trockenen Ort lagern und vor direktem Sonnenlicht und Hitze schützen.

Packungen mit 500 g Nettogewicht in Kartons zu 10 kg.
Beutel mit 5 kg Nettogewicht.

