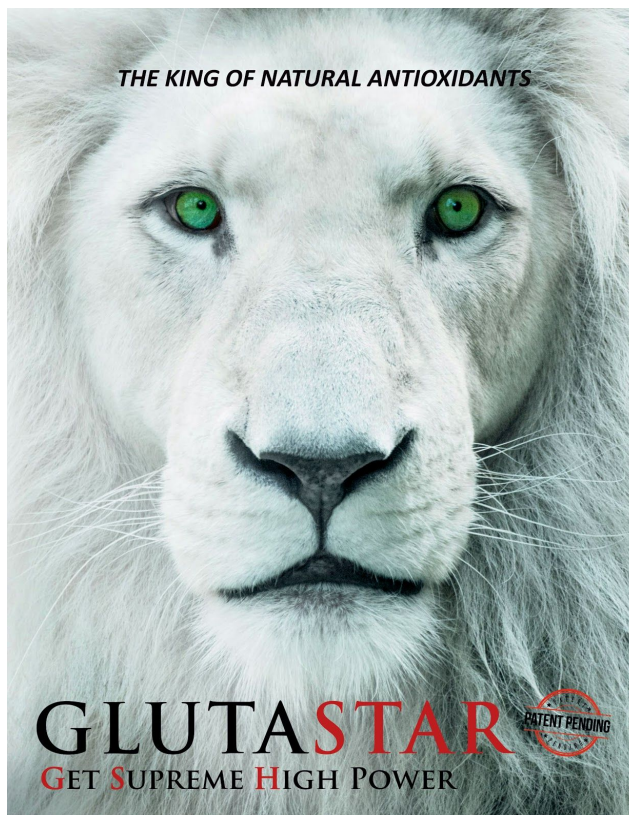




GLUTASTAR™ - král přírodních antioxidantů

Ochrana růžového a bílého moštu proti oxidaci v nejranějším stádiu procesu výroby vína je klíčem k tomu, aby se zabránilo ztrátě aroma ve víně. Přidání inaktivovaných suchých kvasinek (IDY) obsahujících glutathion je vinařům dobře známý nástroj k omezení oxidačních jevů v moštech a vínech. **GLUTASTAR™** je nová specifická inaktivovaná kvasinka se zaručenou hladinou glutathionu, která nabízí vínu více výhod než je pouze ochrana proti oxidaci.

Glutathion: jak se vyrábí a jakou roli hraje vinařství?

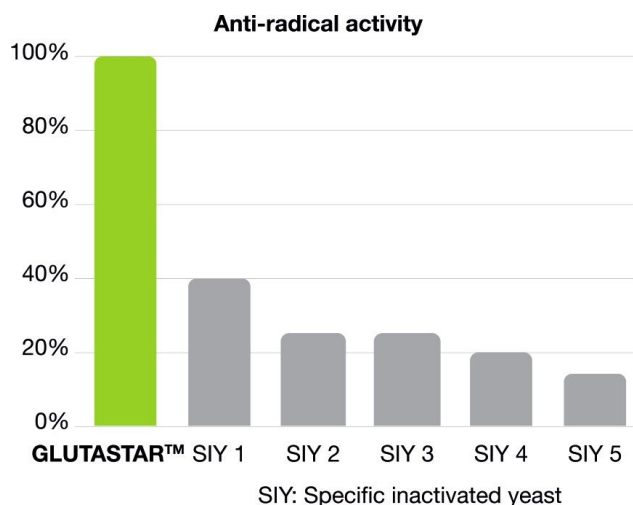
Glutathion (L-g-glutamyl-L-cysteinyl-glycin) je tripeptid, který obsahuje tři konstitutivní aminokyseliny: glutamát, cystein a glycin. Pochází z přirozeného metabolismu *Saccharomyces cerevisiae* nebo jiných kvasinek. U moštu, vína nebo dokonce kvasinek lze glutathion nalézt v redukované (GSH) nebo oxidované formě (GSSG). Glutathion je důležitý ve víně v jeho redukované formě - GSH, protože tak má schopnost zachytit orthoquinony, hlavní protagonisty zbarvení a ztráty aroma v důsledku oxidačních mechanismů. Již řadu let je známo, že GSH je účinnější antioxidant než kyselina askorbová.

Díky jedinečným vlastnostem inaktivních kvasinek **GLUTASTAR™** se zaručenou hladinou glutathionu a jejich včasným přidáním k hroznům nebo do moštu v nejranějším stupni procesu výroby vína před kvašením, propůjčuje vínu účinnou ochranu proti oxidaci a ztrátě aroma. Docílíte lepší aromatický výraz, čerstvost a delší konzervaci thioly a estery.

Přidání přípravku **GLUTASTAR™** přispívá nejen k posílení aromatické intenzity a perzistence díky uvolnění vysoké úrovně stabilizačních peptidů, ale také ke zvýšení pocitu v ústech a mohutnosti vína díky obohacení polysacharidy, a to jak u bílých, tak u růžových vín.

GLUTASTAR™ je výsledkem výzkumné spolupráce s francouzským vinařským universitním institutem v Dijonu, která prokázala svou vysokou účinnost pomocí detailního studia metabolického postupu. Kombinace původního kmene kvasinek a optimalizovaného výrobního procesu zajišťuje schopnost přípravku **GLUTASTAR™** uvolňovat nejvyšší hladinu redukovaného glutathionu a stabilizovat peptidy vykazující vysokou aktivitu zachycování volných radikálů.

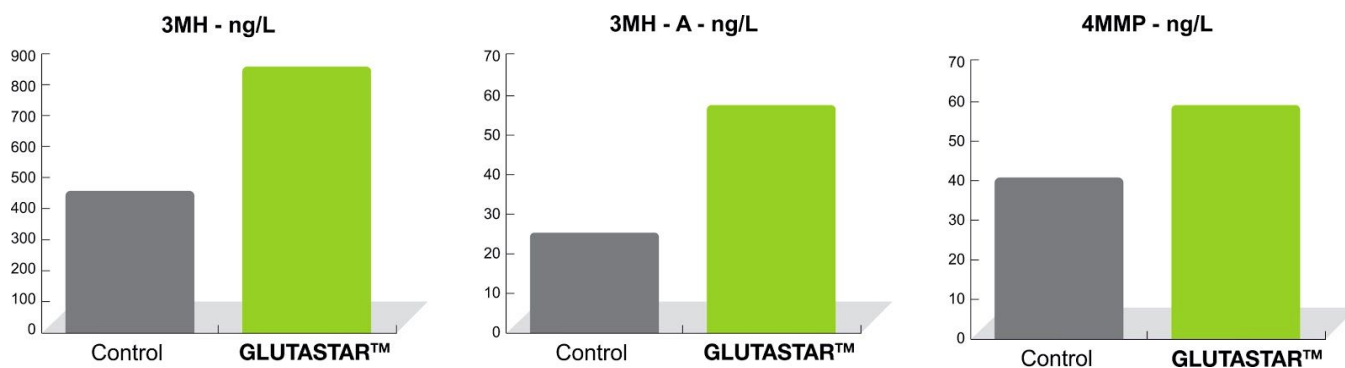
Výhradním distributorem přípravku **GLUTASTAR™** jsou vinařské potřeby LIPERA, www.lipera.cz



Lallemend vyhodnotil výsledky v roce 2018 u Sauvignon blanc z Val de Loire ve Francii, který byl produkován za stejných vinařských podmínek s nebo bez přidání přípravku **GLUTASTAR™** a výsledky jasně ukazují, že víno s **GLUTASTAR™** má nejúčinnější aktivitu vychytávání volných radikálů, jak ukazuje graf.

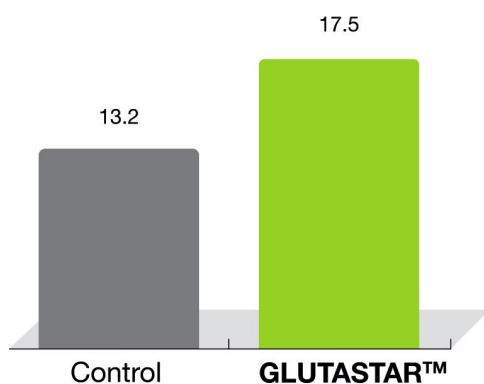
Velký vliv na vůně

Během pokusu prováděného na Sauvignon blanc, Loire, Francie 2018, jsme porovnávali koncentraci aromatických sloučenin u kontrolního vína a stejného vína ošetřeného **GLUTASTAR™** při 30 g/hl během ležení na kvasinkových kalech (8 dní na kalech při 4 ° C, dále 24 hodin číření enzymem při 12 ° C). Obrázek 2 ukazuje, že víno ošetřené **GLUTASTAR™** mělo vyšší koncentraci 3-merkaptohexanolu (3MH) a jeho acetátu (3MHA) a také 4-merkapo-4-methylpentan-2-onu (4MMP).



Obrázek č. 2: Srovnávací pokus: Sauvignon blanc, Loire, 2018, analýza těkavých thiolů na konci alkoholového kvašení

GSH level after alcoholic fermentation (mg/L)



Nejvyšší úroveň redukováného glutathionu

V pokusu provedeném na Sauvignon blanc vyrobeném v jihozápadní části Francie jsme porovnali mošt, do kterého jsme přidali 30 g/hL přípravku **GLUTASTAR™** těsně po lisování, s klasickým usazováním (24h vyčeření při 5 ° C) s kontrolním vzorkem. Byl pozorován velmi jasný účinek **GLUTASTARu™** na hladinu glutathionu v konečném víně, jak je znázorněno na obrázku 3.

Obrázek č. 3: Dávky GSH po AF, srovnávací studie, Sauvignon blanc 2018

Výhradním distributorem přípravku **GLUTASTAR™** jsou vinařské potřeby LIPERA, www.lipera.cz