

# KRALJ PRIRODNIH ANTIOKSIDANSA

# GLUTASTAR<sup>TM</sup>



KORISTITE VRHUNSKU MOĆ



DEVELOPED  
IN COLLABORATION  
WITH IUVV DIJON



**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original *by culture*

[www.lallemandwine.com](http://www.lallemandwine.com)



WINE YEASTS



WINE BACTERIA



NUTRIENTS  
PROTECTORS



SPECIFIC  
INACTIVATED YEASTS



ENZYMES

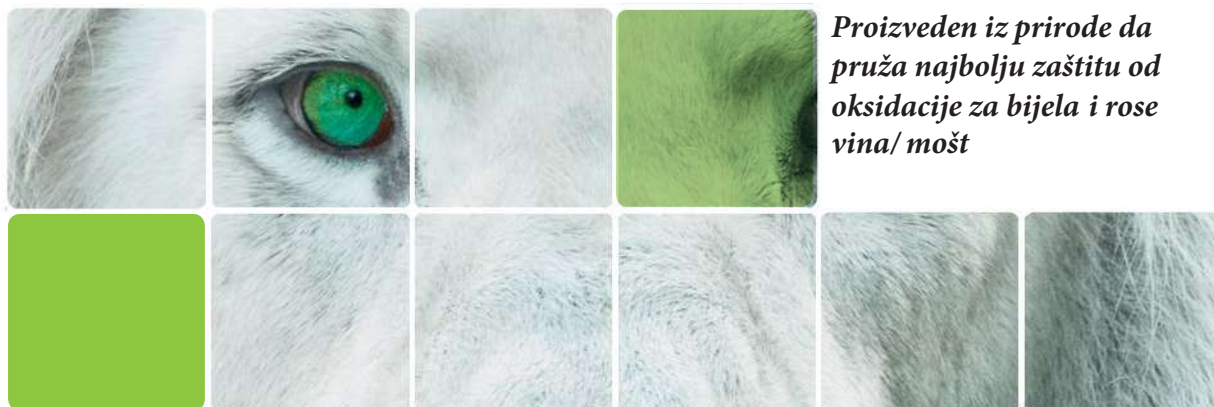


CHITOSAN



VINEYARD  
SOLUTIONS

# Kralj prirodnih antioksidansa



*Proizveden iz prirode da pruža najbolju zaštitu od oksidacije za bijela i rose vina/ mošt*

**Kombinirano zaštitno djelovanje zbog jedinstvenog sadržaja antioksidantnih peptida i zajamčeno veća koncentracija reduciranog glutaciona.**

Dodavanje GLUTASTAR™ grožđu ili moštu nakon prijema ili u fazi pred-fermentacije pruža vinu učinkovitu zaštitu smanjujući promjene boje vina i sprečavajući oksidaciju aroma. Vina pokazuju bolju izražajnost aroma i njihovu stabilnost.

Učinkovita zaštita koju pruža GLUTASTAR™ rezultat je kombiniranog učinka stabilizirajućih peptida uklanjajući slobodne radikale koji mogu oksidirati, plus IMA antioksidativnost koju osigurava visoka razina reduciranog glutaciona (GSH) koji proizvod oslobađa.

GLUTASTAR™ također povećava percepciju svježine i punoće zbog polisaharida.



# GLUTASTAR™

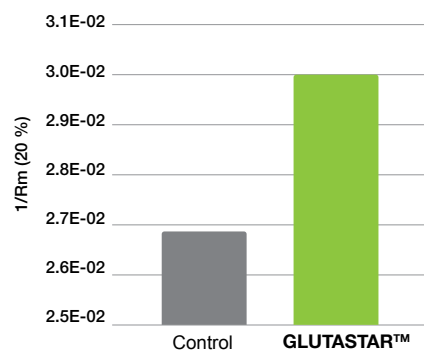
**jedinstven, originalan i  
učinkovit**

GLUTASTAR™ (patent u tijeku) je novi specifični inaktivirani kvasac, nastao kao rezultat istraživačkog projekta Lallemanda u suradnji s Institutom Universitaire de la Vigne et du Vin iz Dijona, Francuska.

Kombinacija novog pažljivo odabranog soja enološkog kvasca i optimiziranog procesa proizvodnje osigurava sposobnost GLUTASTAR™-u da oslobodi najveću moguću koncentraciju antioksidacijskih spojeva u mošt. Djelovanje ovih spojeva kojima je karakteristika da su dobiveni korištenjem metaboličkog pristupa i antioksidacijskog testa DPPH, možemo odrediti aktivnost učinkovitosti GLUTASTAR-om™ (Slika 1).

## Visoka ankioksidativna aktivnost i uklanjanje slobodnih radikala

Graf 1: DPPH mjerenje nakon punjenja.  
Sauvignon Blanc (Dolina Loire, 2018.)



### *Bibliografska referenca:*

*Metabolic diversity conveyed by the process leading to glutathione accumulation in inactivated dry yeast:  
A synthetic media study*

Florian Bahut, Youzhong Liu, Rémy Romanet, Christian Coelho, Nathalie Sieczkowski, Hervé Alexandre, Philippe Schmitt-Kopplin, Maria Nikolantonaki, Régis D. Gougeon

Food Research International 123 (2019) 762–770.

Više informacija o ovom članku dostupno je na: <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2019.06.008>

# GLUTASTAR™

## čuva kvalitetu

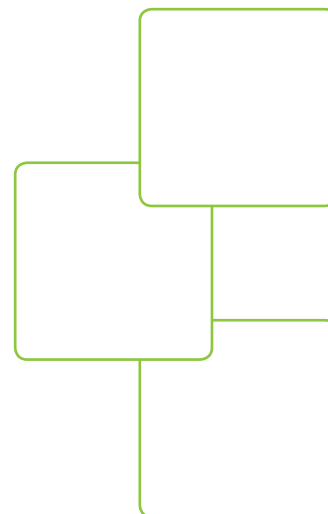
**GLUTASTAR™** je osobito koristan za **spriječavanje oksidacije** tijekom predfermentativne faze prerade grožđa i mošta.

**GLUTASTAR™** je učinkovit u **zaštiti aromatskih prekursora** i spojeva u ranoj fazi proizvodnje bijelog i rose vina.

**GLUTASTAR™** **poboljšava stabilnost boje** smanjujući rizik od posmeđivanja, pojave oksidativnih tonova u vinima.

### GLUTASTAR™ svojstva:

- Antioksidacijski efekt
- Zaštita prekursora aroma
- Stabilnost aroma
- Čuva boju
- Jedinstveni antiradikalni peptidi
- Zajamčena visoka koncentracija reduciranog glutathiona
- Oslobađanje polisaharida
- Proizvod organskog podrijetla (ne-GMO)
- Dokazana učinkovitost
- Pogodan za vegane
- Jedinstven, patent u tijeku



**GLUTASTAR**  
GET SUPREME HIGH POWER



## Kralj prirodnih antioksidansa

- Jedinstveni antioksidativni peptidi
- Visoka koncentracija redukciranog glutaciona
- Oslobađanje polisaharida

## Spriječava oksidaciju

- Blokira slobodne radikale
- Smanjuje rizik od posmeđivanja

## Preporučeno u pred-fermentativnoj fazi

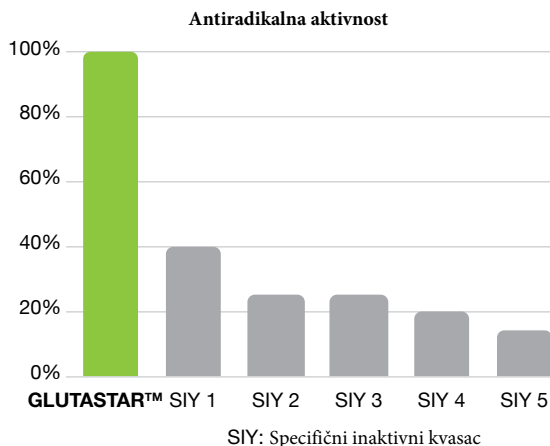
- Učinkovit u moštu
- Hladna pred fermentativna maceracija
- Proizvodnja vina sa niskim sumporom ili bez sumpora

## Visoko kvalitetna vina

- Vina sa više tiola
- Kompleksniji terpeni
- Stabilnost estera
- Stabilnost boje na roze vinu

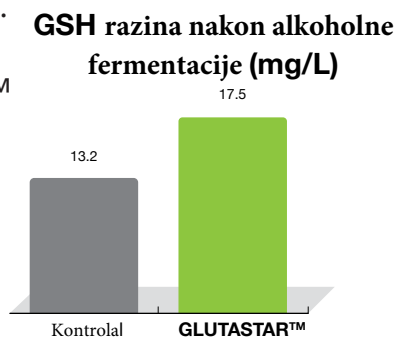
# Povećana **antioksidacijska** aktivnost Jedinstveni stabilizirajući peptidi koji blokiraju slobodne radikale

Graf 4: Usporedna analiza učinkovitosti uklanjanja slobodnih radikala različitih specifičnih inaktiviranih kvasca.



## Također najviša razina reduciranog glutaciona za vaše vino

Graf 5: Sauvignon Blanc, jugozapadna Francuska 2018. Analiza koncentracije reduciranog glutaciona u vinu. Kontrola i mošt sa dodanim 30 g/hl GLUTASTAR-a™ prije prešanja. Oba uzorka sa istim protokolom bistrjenja i fermentacije.



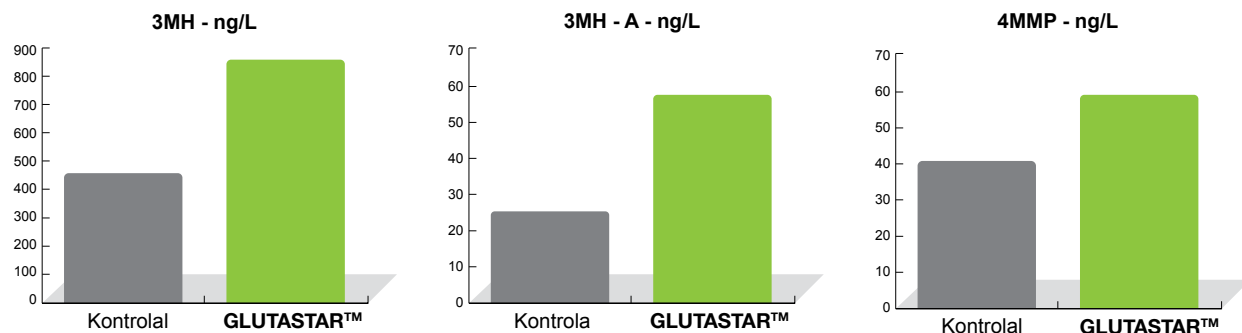
**GLUTASTAR™** razina reduciranog glutaciona > 25 mg/g.  
To je odobreni proizvod u OIV kodeksu.

# Veliki pozitivan utjecaj na arome

Graf 2: Hlapivi tioli u Sauvignon Blancu u dolini Loire 2018.

Grožđe je držano 8 dana na temperaturi od 4 ° C nakon prešanja, taloženo i pretočeno u fermentacijsku posudu. Kontrola nije imala tretman.

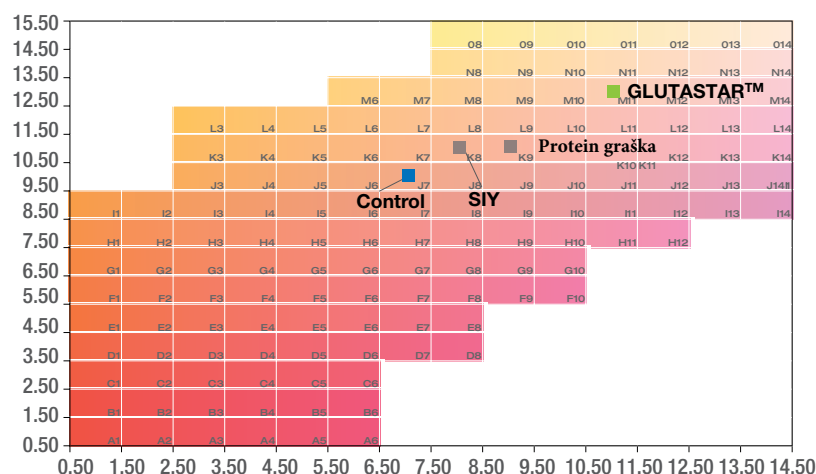
GLUTASTAR -a™ 30 g-hl je dodan u masulj tijekom čuvanja na hladnom.



# Čuva boju i arome tijekom vremena

Graf 3: Analiza boje u rose vinu iz Provanse 2018. Syrah / Grenache.

Usporedba kontrolnog vina i tretirane varijante s proteinom graška neposredno nakon prešanja (30 g / hL), specifičnim inaktiviranim kvascem bogatim glutationom (30 g / hL) i GLUTASTAR™ (30 g / hL).



Bolje očuvanje boje  
sa GLUTASTAR™

# Doziranje i upute za uporabu:

- Preporučena doza je 20 do 40 g/hl ovisno o tehnologiji
- Otopite GLUTASTAR™ u deset puta većoj količini vode ili mošta i dobro promiješajte.
- Preporučuje se uporaba GLUTASTAR™ odmah nakon prešanja.

## Pakiranje i skladištenje

- 2.5 kg u zatvorenim vrećicama
- Čuvati na suhom mjestu ispod 25 ° C.

**Distributer: Pa-vin d.o.o.**

**V. Holjevca 20**

**10450 Jastrebarsko**

**[www.pavin.hr](http://www.pavin.hr)**

**[pavin@pavin.hr](mailto:pavin@pavin.hr)**

Ovdje prikazane informacije su istinite i temeljene na našim najboljim saznanjima. Međutim, ovaj obrazac se ne treba smatrati izričitim jamstvom ili implicitnim uvjetom prodaje za ovaj proizvod. Nudi se bez obveze ili jamstva u opsegu u kojoj su uvjeti upotrebe izvan naše kontrole. Time se korisnik ne odriče pridržavanja važećih zakonskih propisa i propisa koji se odnose na sigurnost i zdravlje.