

Hefenährstoff **GLUTASTAR™**

Hefenährstoff zum Schutz vor Oxidation bei Weiß- und Roséweinen

GLUTASTAR Hefenährstoff ist ein neuartiger Hefenährstoff bestehend aus 100 % spezifisch inaktivierten Hefen angereichert mit Glutathion. Die Entwicklung von **GLUTASTAR** ist in Zusammenarbeit mit der Universität in Dijon (Frankreich) und Lallemand Inc. erfolgt. Die Kombination des ausgewählten Hefestammes mit einem optimierten Produktionsprozess verhilft einen sehr hohen Gehalt an reduziertem Glutathion für das Produkt und somit einen optimalen Schutz für Oxidation bei Weiß- und Roséweinen zu erreichen.

Die spezifischen Vorteile von GLUTASTAR Hefenährstoff:

- Hoher Schutz vor Oxidation
 - Förderung und Stabilisierung von Aromavorstufen flüchtiger Thiole (4-MMP, 3-MH)
 - Langzeitschutz vor Oxidation besonders bei Roséweinen

Anwendung und Dosage

| Einsatzzweck | Empfohlene Dosage in g/hl unter normalen Bedingungen |
|---------------|---|
| Hefenährstoff | 20 - 40 |

GLUTASTAR Hefenährstoff in das 10fache des Gewichtes in Wasser oder Most einrühren.

Der optimale Zugabezeitpunkt liegt vor Beginn der alkoholischen Gärung. Dadurch kann eine optimale Aufnahme von Aromavorstufen flüchtiger Thiole gewährleistet werden.

GLUTASTAR Hefenährstoff ersetzt nicht zu 100% bewährte Hefenährstoffe, sondern ergänzt ihre positiven Eigenschaften.

Produkteigenschaften

GLUTASTAR Hefenährstoff verhilft das Weine effektiv gegen oxidative Prozesse geschützt sind. Die Bräunungsreaktionen sowie Oxidationen von Aromavorstufen werden reduziert und die Fruchtigkeit der Weine hervorgehoben.

In der nachfolgenden Abbildung 1 ist die Steigerung der Konzentration von Glutathion über die gesamte alkoholische Gärung und während der Lagerung abgebildet.

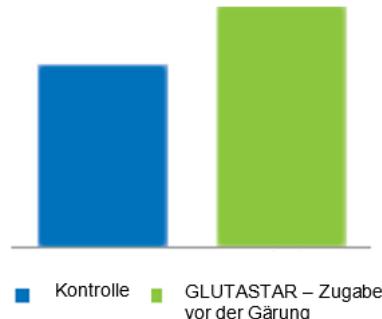


Abb.1: Glutathion Gehalt nach Zugabe von 30 g/hl GLUTASTAR vor der alkoholischen Gärung, Sauvignon Blanc 2018

Hinweis

GLUTASTAR Hefenährstoff begünstigt durch seine hochspezifische Zusammensetzung den Erhalt der Aromavorstufen von flüchtigen Thiolen und fördert somit die Bildung von 4-MMP und 3-MH. Es ist darauf hinzuweisen, dass das Vorhandensein von Vorstufen bedingt durch die Rebsorte und die generelle Ausprägung des individuellen Hefestamms Vorstufen umzusetzen, einen signifikanten Einfluss auf das Endresultat besitzt.

Sicherheit

Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch und fachgerechter Verarbeitung sind keine nachteiligen Wirkungen bekannt.

Weitere Angaben zur Sicherheit entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt, welches Sie sich jederzeit aktuell auf unserer Homepage herunterladen können.

Lagerung

GLUTASTAR Hefenährstoff ist in Aluminium Verbund-Beuteln abgepackt. Die Verpackung steht nicht unter Vakuum.

GLUTASTAR Hefenährstoff kann in unbeschädigter Verpackung bei Raumtemperatur (max. 25 °C) vier Jahre gelagert werden. Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrauchen.

Lieferformen

GLUTASTAR Hefenährstoff hat die Artikelnummer 96.110 und wird in

1,0 kg Aluminium Verbund-Beutel
10 x 1,0 kg Aluminium-Beutel im Karton
geliefert.

Geprüfte Qualität

GLUTASTAR Hefenährstoff wird von Lallemand laufend während des Herstellungsprozesses auf gleichmäßig hohe Produktgüte überwacht.

Strenge Kontrollen erfolgen unmittelbar vor und während der Endverpackung.

GLUTASTAR™ ist eine eingetragene Handelsmarke von Lallemand Inc.

Nordamerika
44 Apple Street
Tinton Falls, NJ 07724
Gebührenfrei: 800 656-3344
(nur innerhalb Nordamerikas)
Tel: +1 732 212-4700

Europa/Afrika/Naher Osten
Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Deutschland
Tel: +49 2486 809-0

Friedensstraße 41
68804 Altlußheim, Deutschland
Tel: +49 6205 2094-0

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim, Deutschland
Tel: +49 6704 204-0

China
No. 3, Lane 280,
LinHong Road
Changning District, 200335
Shanghai, P.R. China
Tel: +86 21 5200-0099

Singapur
100G Pasir Panjang Road #07-08
Singapur 118523
Tel: +65 6825-1668

Brasilien
Av. Ermano Marchetti, 1435 -
Águia Branca, São Paulo - SP,
05038-001, Brasilien
Tel: +55 11 3616-8461

**Für weitere Informationen
kontaktieren Sie uns per E-Mail
unter filtration@eaton.com oder
online unter eaton.com/filtration**

DE
B 2.2.120
04-2020

© 2020 Eaton. Alle Rechte vorbehalten. Sämtliche Handelsmarken und eingetragenen Warenzeichen sind Eigentum der jeweiligen Unternehmen. Sämtliche in diesem Prospekt enthaltenen Informationen und Empfehlungen hinsichtlich der Verwendung der hierin beschriebenen Produkte basieren auf Prüfungen, die als zuverlässig angesehen werden. Dennoch obliegt es der Verantwortung des Benutzers, die Eignung dieser Produkte für seine eigene Anwendung festzustellen. Da die konkrete Verwendung durch Dritte außerhalb unseres Einflussbereiches liegt, übernimmt Eaton keinerlei ausdrückliche oder stillschweigende Gewährleistung für die Auswirkungen einer solchen Verwendung oder die dadurch erzielbaren Ergebnisse. Eaton übernimmt keinerlei Haftung in Zusammenhang mit der Verwendung dieser Produkte durch Dritte. Die hierin enthaltenen Informationen sind nicht als absolut vollständig anzusehen, da weitere Informationen notwendig oder wünschenswert sein können, falls spezifische oder außergewöhnliche Umstände vorliegen, beziehungsweise aufgrund von geltenden Gesetzen oder behördlichen Bestimmungen.



Powering Business Worldwide