

NUTRIENTES



# Aroma Protect®

Aroma Protect® es una formulación de levaduras inactivadas, naturalmente ricas en glutatión y precursores del glutatión, destinada a la protección aromática de los vinos blancos, rosados y tintos.



## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- ◆ **Formulación:** Levaduras inactivadas (*Saccharomyces cerevisiae*) naturalmente ricas en glutathion.
- ◆ **Interés enológico:** El **glutatión** (GSH), un tripéptido de azufre presente naturalmente en las células, tiene un **poder reductor** muy fuerte, lo que le da un papel clave en la **lucha contra la oxidación**.  
Rico en compuestos reductores, Aroma Protect® proporciona **precursores de GSH**, utilizados por la levadura durante la fermentación alcohólica para sintetizar y acumular GSH, el cual se liberará durante la autólisis y la **crianza en lías**.  
También aporta GSH, el cual está directamente disponible y útil, y que lucha eficazmente contra los mecanismos oxidativos en los vinos. Al retrasar significativamente los fenómenos de oxidación, Aroma Protect® **protege los aromas** y la **frescura** de los vinos.



## MODO DE EMPLEO

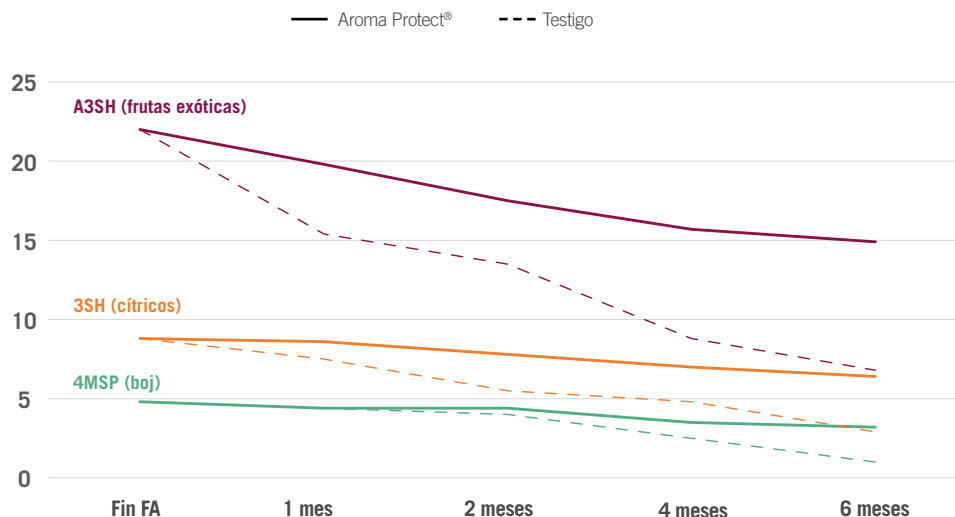
- ◆ Disolver el producto en 10 veces su peso en agua. Una buena gestión de la nutrición nitrogenada de las levaduras es esencial para lograr una eficacia óptima de Aroma Protect®.
- ◆ **Dosis de empleo:** *Protección contra la oxidación:* 30 g/hL \* en fin de FA (d ≈ 1,010) ; 15 g/hL sobre los vinos jóvenes (efecto reductor del GSH).



## RESULTADOS DEL ENSAYO

### 1. IMPACTO DEL USO DE AROMA PROTECT® EN EL PERFIL AROMÁTICO DE LOS TIOLES DURANTE LA CRIANZA

Sauvignon, 2010 • uso a 30g/hL al final de la FA (d ≈ 1,010)





## ESPECIFICACIONES

### FÍSICAS

- **Aspecto & color:** Polvo beige
- **Solubilidad:** < 40 %

### MICROBIOLÓGICAS

- **Levaduras revivificables:**  $\leq 10^2$  UFC/g
- **Mohos:** <  $10^3$  UFC/g
- **Bacterias lácticas:** <  $10^3$  UFC/g
- **Bacterias acéticas:** <  $10^3$  UFC/g
- **Salmonella:** Ausencia/25g
- **Escherichia coli:** Ausencia/1g
- **Estafilococcus:** Ausencia/1g
- **Coliformes:** <  $10^2$  UFC/g

### COMPOSICIÓN

- **Nitrógeno total en N:** < 10 %
- **Nitrógeno amoniacal en N :** < 0,5 %
- **Nitrógeno orgánico en N:** < 10 %
- **Ácidos aminos en N:** < 1,9 %
- **Humedad:** < 7 %

### LÍMITES

- **Plomo:** < 2 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Arsenico:** < 3 mg/kg
- **Cadmio:** < 1 mg/kg



## ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Bolsas de 1 kg (cajas de 10 kg) y bolsas de 5 kg (cajas de 10 kg).
- Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores. Respetar la DLUO (fecha preferente de consumo) marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.

GN/24-08-2021. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM