



# Aroma Protect®

Aroma Protect® est une préparation de levures inactivées naturellement riches en glutathion et précurseurs du glutathion, destinée à la protection aromatique des vins blancs, rosés et rouges.



## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Levures inactivées (*Saccharomyces cerevisiae*) naturellement riches en glutathion.
- ◆ **Intérêt œnologique** : Le **glutathion** (GSH), tripeptide soufré naturellement présent dans les cellules, possède un très fort pouvoir **réducteur**, ce qui lui confère un rôle clef dans la **lutte contre l'oxydation**.

Riche en composés réducteurs, Aroma Protect® apporte des **précurseurs de GSH**, utilisés par la levure durant la fermentation alcoolique pour synthétiser et accumuler du GSH, qui sera ensuite relargué lors de l'autolyse et de l'**élevage sur lies**.

Il apporte aussi du GSH, directement disponible et utile, ce qui permet de lutter efficacement contre les mécanismes oxydatifs dans les vins. En retardant significativement les phénomènes d'oxydation, Aroma Protect® **protège les arômes** et la **fraîcheur** des vins.



## MODE D'EMPLOI

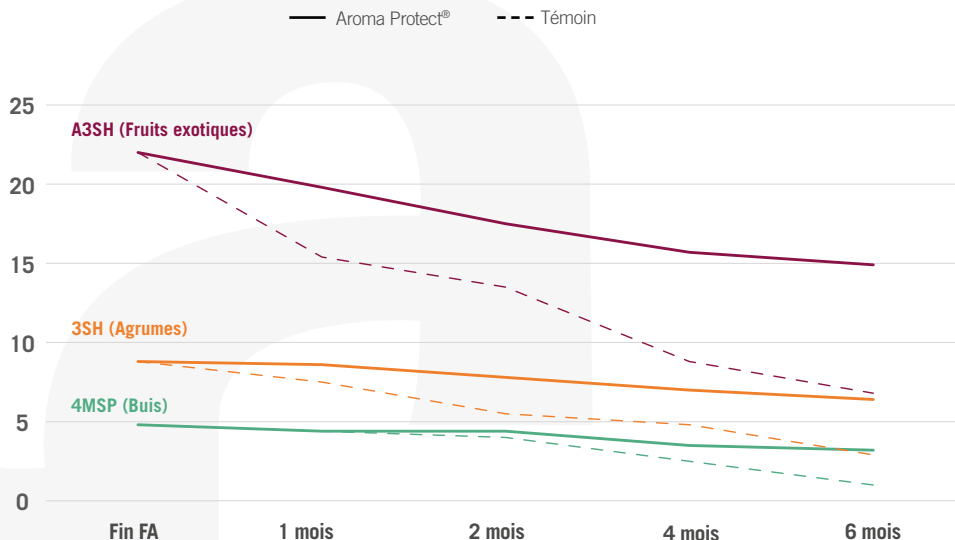
- ◆ Dissoudre le produit dans 10 fois son poids en eau. Pour une efficacité optimale d'Aroma Protect®, une bonne gestion de la nutrition azotée des levures est indispensable.
- ◆ **Dose d'emploi** :  
*Protection contre l'oxydation* : 30 g/hL en fin de FA (densité  $\approx 1,010$ ) ; 15 g/hL sur les vins destinés à être mis en bouteille rapidement après la fermentation alcoolique (dans les 3 mois / effet réducteur du glutathion).



## RÉSULTATS D'ESSAI

### 1. IMPACT DE L'UTILISATION D'AROMA PROTECT® SUR LE PROFIL AROMATIQUE THIOLS AU COURS DE L'ÉLEVAGE

Sauvignon, 2010 • utilisation à 30g/hL en fin de FA (d  $\approx 1,010$ )





## SPÉCIFICATIONS

### PHYSIQUES

- Aspect et couleur : Poudre beige
- Solubilité : < 40 %

### MICROBIOLOGIQUES

- Levures revivifiables :  $\leq 10^2$  UFC/g
- Moisissures :  $< 10^3$  UFC/g
- Bactéries lactiques :  $< 10^3$  UFC/g
- Bactéries acétiques :  $< 10^3$  UFC/g
- Salmonelles : Absence/25g
- *Escherichia coli* : Absence/1g
- Staphylocoques : Absence/1g
- Coliformes :  $< 10^2$  UFC/g

### COMPOSITION

- Azote total en N : < 10 %
- Azote ammoniacal en N : < 0,5 %
- Azote organique en N : < 10 %
- Acides aminés en N : < 1,9 %
- Humidité : < 7 %

### LIMITES

- Plomb : < 2 mg/kg
- Mercure : < 1 mg/kg
- Arsenic : < 3 mg/kg
- Cadmium : < 1 mg/kg



## CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- ◆ Sachets de 1 kg (cartons de 10 kg) et sachets de 5 kg (cartons de 10 kg).
- ◆ Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

GN/17-02-2021. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

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