

NUTRIENTI



Aroma Protect

Aroma Protect è una preparazione di lieviti inattivati naturalmente ricchi di glutatione e precursori del glutatione, destinata alla protezione aromatica dei vini bianchi, rosati e rossi.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione:** Lieviti inattivi (*Saccharomyces cerevisiae*) naturalmente ad alto contenuto di composti riduttori (glutatione e derivati).
- ◆ **Interesse enologico:** Il glutatione (GSH), tripeptide solforato naturalmente presente nelle cellule, possiede un **fortissimo potere riducente**, conferendo un ruolo chiave nella lotta contro l'ossidazione.

Ricco in composti riducenti, Aroma Protect apporta **precursori di GSH**, utilizzati dal lievito durante la fermentazione alcolica per sintetizzare ed accumulare del GSH, rilasciato successivamente nel corso dell'autolisi e dell'**affinamento su fecce fini**.

Apporta anche del GSH, direttamente disponibile ed utile, permettendo di lottare efficacemente contro i meccanismi ossidativi nei vini. Ritardando significativamente i fenomeni d'ossidazione, Aroma Protect **protegge gli aromi** e la **freschezza** dei vini.



ISTRUZIONI PER L'USO

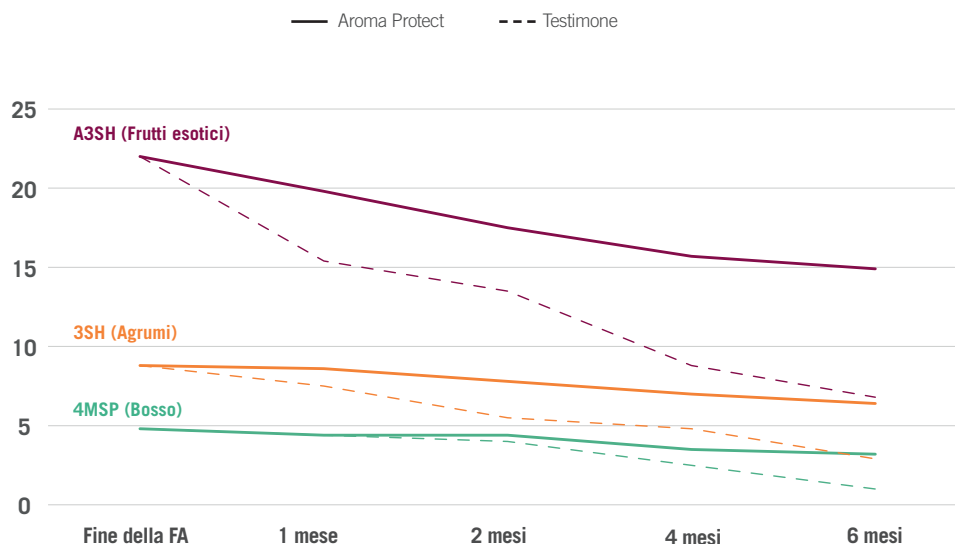
- ◆ Sciogliere in 10 volte il suo peso di acqua. Per un'efficacia ottimale di Aroma Protect, una buona gestione della nutrizione azotata del lievito è essenziale.
- ◆ **Dosi:** *Protezione antiossidativa:* 30 g/hL alla fine della FA ($d \approx 1,010$), 15 g/hL sui vini da imbottigliare rapidamente dopo la fermentazione alcolica (entro 3 mesi / effetto riducente del glutatione).



RISULTATI DI PROVE

1. IMPATTO DELL'USO DI AROMA PROTECT SUL PROFILO AROMATICO TIOLICO DURANTE L'AFFINAMENTO

Sauvignon, 2010 • uso a 30g/hL in fine della FA ($d \approx 1,010$)





SPECIFICHE

FISICHE

- **Aspetto e colore:** Polvere beige
- **Solubilità:** < 40 %

MICROBIOLOGICHE

- **Lieviti rivivificabili:** $\leq 10^2$ UFC/g
- **Muffa:** < 10^3 UFC/g
- **Batteri lattici:** < 10^3 UFC/g
- **Batteri acetici:** < 10^3 UFC/g
- **Salmonelle:** Assenza/25g
- **Escherichia coli:** Assenza/1g
- **Stafilococchi:** Assenza/1g
- **Coliformi:** < 10^2 UFC/g

COMPOSIZIONE

- **Azoto totale in N:** < 10 %
- **Azoto ammoniacale in N:** < 0,5 %
- **Azoto organico in N:** < 10 %
- **Umidità:** < 7 %

LIMITI

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



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Confezioni da 1 kg (cartone di 10 kg) e sacchi da 5 kg (cartone di 10 kg).
- Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e inodore. Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

GN/13-02-2026. Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottomesse al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche).

LAMOTHE-ABIET

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