



GLUTAMAX

Glutamax é um nutriente orgânico para fermentação alcoólica, com alto teor de glutatona para preservar a frescura e as qualidades aromáticas dos vinhos brancos e rosé.

CARACTERÍSTICAS

Glutamax tem elevada capacidade antioxidante, protegendo a cor e os aromas varietais nos vinhos brancos e rosés. Permite a máxima expressão aromática da uva, prolongando a sua frescura e reduzindo a sua evolução cromática na garrafa.

COMPOSIÇÃO

Nutriente rico em aminoácidos, esteres, fatores de crescimento, ácidos graxos insaturados e livre de nitrogênio inorgânico.

BENEFÍCIOS

A glutatona, um constituinte comum da levedura é essencial para a proliferação celular. Por isso, as fermentações alcoólicas com glutatona adicional, são beneficiadas duplamente. Esse composto auxilia no crescimento celular, além de proteger o vinho contra a oxidação precoce.

INDICAÇÕES

Preparação especialmente indicada para mostos brancos muito límpidos ou sensíveis à oxidação. Excelente resposta em mostos com estresse nutricional e em situações adversas como baixas temperaturas de fermentação, alto teor alcoólico potencial, mostos com resíduos de fungicidas ou fitossanitários.

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Nutriente com excelente poder redutor natural. Mantém as qualidades aromáticas dos vinhos brancos e rosés, protegendo-os da oxidação.

DOSES

20 a 40/HL no início da fermentação, para equilibrar o teor de nitrogênio orgânico do mosto (40g/hL dose máxima permitida).

Alternativamente pode ser adicionado em 2 ou 3 etapas antes da metade da fermentação.

MODO DE EMPREGO

Dissolver 10 vezes o peso em água e adicionar ao mosto nas remontagens, assegurando sua perfeita homogeneização.

Embalagens

Pacotes com 1 Kg

CONSERVAÇÃO

Conservar na embalagem original em lugar fresco e seco, livre de odores.

Uma vez aberto deve ser empregado o mais rápido possível.