



# FUSION GLUTATION

## Ficha Técnica

Última actualización Enero 2024

### Producto

**Fusión Glutation** es un tripéptido antioxidante natural de la uva que actúa como un auténtico escudo contra el oxígeno y, sobre todo, siendo importante por su capacidad para neutralizar las orto-quinonas, que son las principales responsables del pardeamiento del vino y la pérdida de aroma derivados de los mecanismos de oxidación. **Fusión Glutation** aporta un 5 a 6% de glutation equivalente. **Fusión Glutation** tiene un potencial muy bajo de óxido-reducción. **Fusión Glutation** puede actuar como un amortiguador importante en muchas de las reacciones redox de las células. Es sabido desde hace años que el glutatión es un antioxidante más potente que el ácido ascórbico ( $E^{\circ}=+60$  mV at pH 7,0;  $E^{\circ}=+267$  mV at pH 3,0).

Por lo tanto, **Fusión Glutation** desempeña un papel fundamental en la prevención de la oxidación de los fenoles del mosto, ya que es capaz de reaccionar a través de su grupo  $-SH$  con el ácido caftárico, uno de los fenoles más sensibles a la oxidación en los mostos, y generar el llamado Grape Reaction Product.

**Fusion Glutation** es un nutriente específico a base de levaduras inactivadas rico en glutatión y en polisacáridos.

Tiene capacidad antioxidante, protegiendo el color y los aromas varietales (especialmente los de tipo tiológico) en vinos blancos y rosados.

Permite la máxima expresión aromática de la uva, prolongando su frescura y ralentizando su evolución cromática en botella.

Aplicaciones

**Fusión Glutation** se añade preferentemente al comienzo de la fermentación alcohólica, incluso antes de la siembra.

Durante la fermentación, puede preverse una adición más tardía para preservar los aromas y color de los vinos.

Disolver en 10 veces su volumen de agua, mosto o vino en fermentación. Después de su incorporación, mezclar bien el vino mediante remontado.

### Dosis de Empleo

- Condiciones normales de fermentación 10-20 g/hL.
  - Condiciones difíciles 20-30 g/hL.
- Se recomienda aportar una fuente adicional de nitrógeno inorgánico.

### Formato

Sacos de 20 y 25 kg.

### Conservación

Almacenar en un lugar seco, sin olores, a temperatura inferior a 25°C.

Una vez abierto ocupar dentro de la temporada.



Producto  
Levadura inactiva rica en  
Glutation



Tipo  
Soporte mecánico  
proveniente de  
levaduras inactivas.



Recomendada para  
vinos blancos, para  
evitar oxidaciones y  
pérdidas de aroma.