

Levures inertées riches en  
composés réducteurs  
(GSH, cystéine, NAC)



POUR USAGE ŒNOLOGIQUE



# La Aroma Protect

**A**roma Protect est une préparation de levures inertées spécifiquement riches en glutathion et précurseurs du glutathion (cystéine, N-acétylcystéine), destinée à la protection aromatique des vins blancs et rosés.



## INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

Le glutathion (GSH), tripeptide soufré naturellement présent dans les cellules, possède un très fort pouvoir réducteur lui conférant un rôle clef dans la lutte contre l'oxydation.

Riche en composés réducteurs, Aroma Protect apporte :

- du GSH, directement disponible et utile pour contrer les mécanismes oxydatifs dans les vins,
- des précurseurs de GSH utilisés par la levure durant la FA pour synthétiser et accumuler du GSH qui sera ensuite relargué lors de l'autolyse et de l'élevage sur lies.

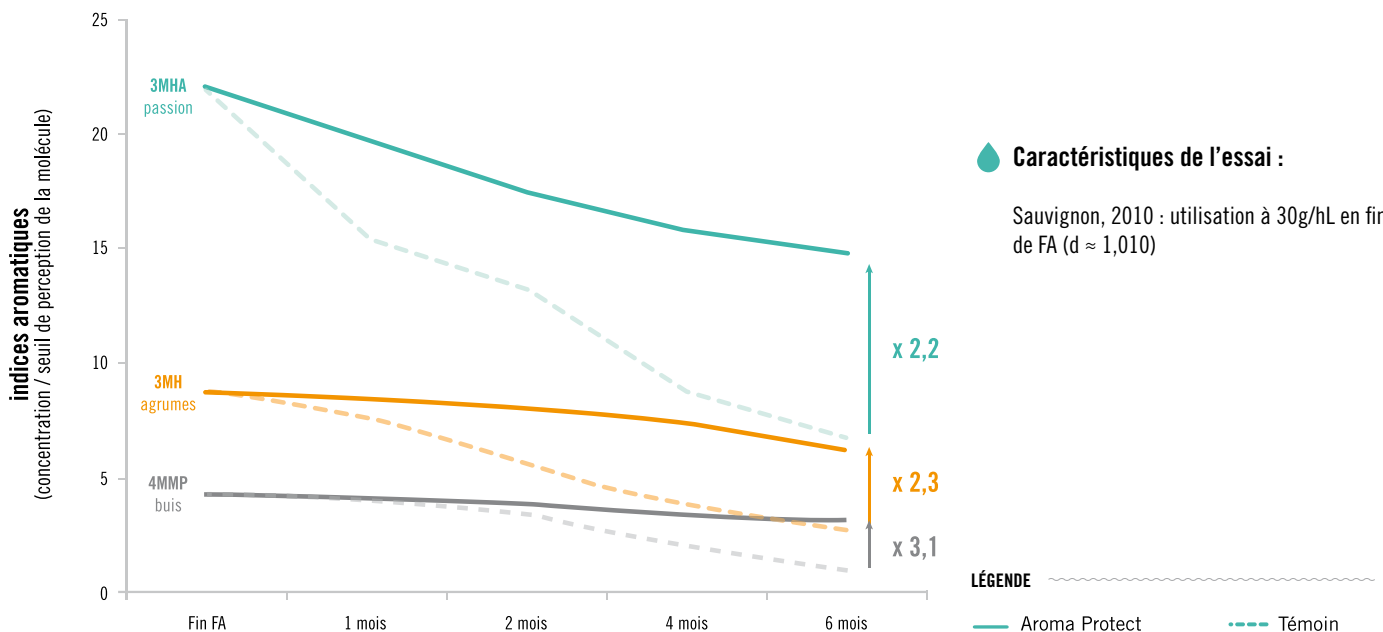


En retardant significativement les phénomènes d'oxydation, **Aroma Protect** protège les arômes et la fraîcheur des vins **blancs** ou **rosés**.

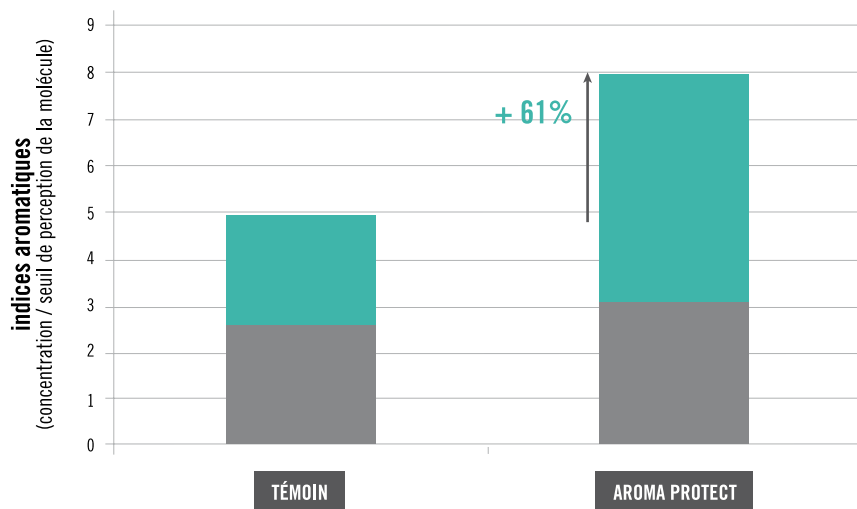
## RÉSULTATS D'ESSAIS



FIGURE 1 / IMPACT DE L'AROMA PROTECT SUR LES TENEURS EN THIOLS  
AU COURS DE L'ÉLEVAGE



**FIGURE 2 : SUIVI D'UN ROSÉ MERLOT 2010**  
INDICE AROMATIQUE THIOLS VARIÉTAUX



**Caractéristiques de l'essai :**

Rosé Merlot 2010, mesure 5 mois après la fin de la FA

**LÉGENDE**

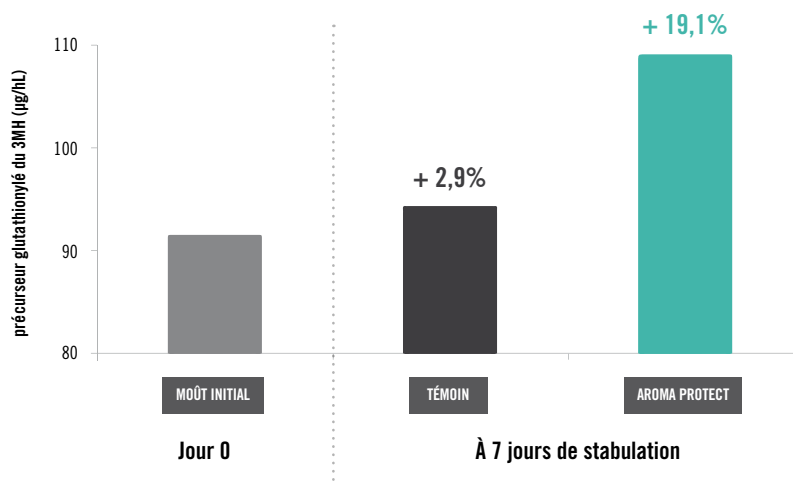
● 3MH (gris)

● 3MHA (bleu)

**Caractéristiques de l'essai :**

Colombard, 2013 : utilisation à 30g/hL sur moût débourbé + stabulation à froid

**FIGURE 3 : IMPACT DE L'AROMA PROTECT EN PRÉFERMENTAIRE SUR LE POTENTIEL THIOL**



**UTILISATION**

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 (d ≈ 1,010).
- Amélioration du potentiel thiol : 30 à 100 g/hL en préfermentaire (sur moût débourbé).
- Optimisation fermentaire : 30g/hL à 60 g/hL au 1/3 de FA (d ≈ 1,065).

\*15 g/hL sur les vins primeurs (effet réducteur du glutathion)

**Préparation et conservation :**

Se référer aux indications figurant sur la fiche technique ou l'emballage.



**CONDITIONNEMENT**

- Paquet de 1 kg.



**LAMOTHE - ABIET**

Avenue Ferdinand de Lesseps  
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE  
Tél : +33 (0)5 57 77 92 92

[www.lamothe-abiet.com](http://www.lamothe-abiet.com)