

DIWINE THIOL

Formulación específica para preservar los tioles volátiles de mostos que contienen metales pesados

CARACTERÍSTICAS

DIWINE THIOL es un auxiliar para la vinificación, original e innovador, que se presenta en forma de polvos de color claro. Su capacidad para fijar los metales pesados y liberar compuestos reductores permite preservar los tioles volátiles de las variedades de uva ricas en estos precursores aromáticos.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Los componentes de **DIWINE THIOL** actúan sinérgicamente:

- **DIWINE THIOL** elimina los metales pesados. Fija especialmente el cobre, responsable de la destrucción de moléculas aromáticas de tipo tiol (A3MH, 3MH, 4MMP, etc.) que se encuentran en una gran variedad de uvas blancas: Sauvignon Blanc, Colombard, etc., y también en determinadas variedades tintas (Merlot, Cabernet Sauvignon, etc.).

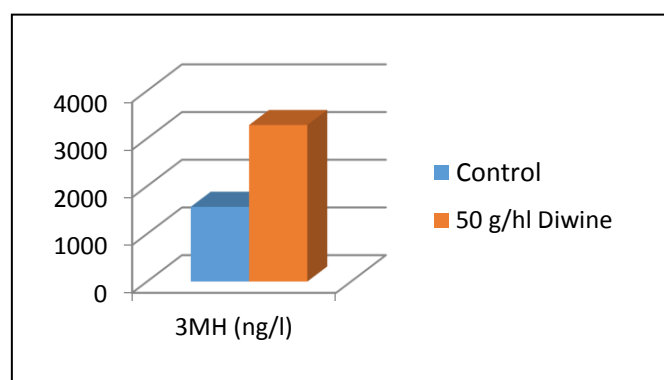
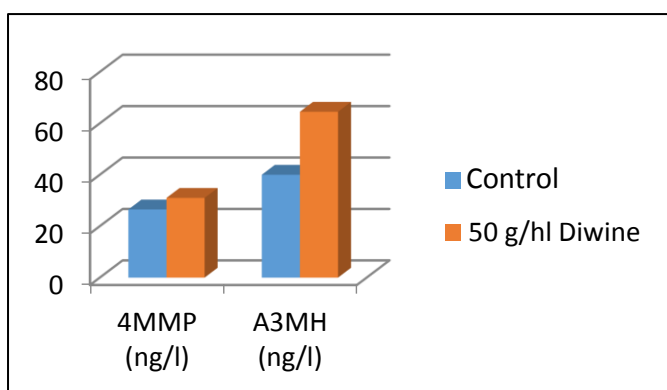


Figura 1: Efecto del tratamiento con 50 g/hl de DIWINE THIOL en un mosto que contiene 1,3 mg/l de cobre.

Tioles volátiles: 4MMP o 4-mercapto-4-metilpentan-2-ona (umbral de percepción: 0.8 ng/l), A3MH o Acetato de 3-mercaptohexanol (umbral de percepción: 4 ng/l), 3MH o 3-mercaptohexan-1-ol (umbral de percepción: 60 ng/l).

La menor concentración de tioles volátiles en el vino control es muy significativa y muestra el efecto destructor del cobre residual presente en el mosto.

- **DIWINE THIOL** libera aminoácidos y pequeños péptidos reductores al medio, que van a proteger el mosto frente a la oxidación (protección de los aromas), y prevenir los fenómenos de envejecimiento prematuro que pueden ocurrir en determinados vinos de guarda.
- **DIWINE THIOL** adsorbe selectivamente los polifenoles susceptibles de oxidarse o de aportar amargor.

- **DIWINE THIOL** reacciona con las quinonas, evitando así que formen complejos con los polifenoles y/o los tioles volátiles y provocar su precipitación (quiebra parda).

APLICACIONES

- **DIWINE THIOL** está recomendado en la vinificación de uvas ricas en precursores de tioles volátiles para la elaboración de vinos blancos, rosados o tintos: Sauvignon Blanc, Colombard, Petit Manseng, Merlot, Syrah...
- **DIWINE THIOL** se utiliza en el mosto, antes de inocular las levaduras.
- Para favorecer la producción de tioles en el vino, se recomienda utilizar las levaduras **SELECTYS L'ECLATANTE** y un nutriente orgánico como **VIVACTIV ARÔME**, en asociación con **DIWINE THIOL**.

DOSIS

Para concentraciones de cobre inferiores a 1 mg/L: 30g/hl de **DIWINE THIOL**

Para concentraciones de cobre entre 1 mg/l y 3 mg/l: 50g/hl de **DIWINE THIOL**

Para concentraciones de cobre superiores a 3 mg/L: 70 g/hl de **DIWINE THIOL**

Dosis máxima legal según la reglamentación europea vigente : 80 g/hl.

MODO DE EMPLEO

Diluir **DIWINE THIOL** en 10 veces su peso de agua y añadir al mosto después del desfangado. Llevar a cabo un remontado de homogenización.

Precauciones de uso:

El tratamiento debe anotarse en el libro de registro de bodega correspondiente

La aplicación del tratamiento debe ser la responsabilidad de un enólogo o un técnico cualificado.

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Bolsas de 1kg y de 5 kg

CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

Utilizar preferentemente antes de la FLUO que figura en el envase.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.

236/2016 – 2/2