

DIWINE THIOL

Formulação específica para preservar os tióis voláteis dos mostos que contêm metais pesados

CARACTERÍSTICAS

DIWINE THIOL é um auxiliar de vinificação original e inovador, em pó e de cor clara. Sua capacidade de fixar metais pesados e de liberar os componentes redutores, ajuda a preservar os tióis voláteis das variedades de uvas ricas em precursores aromáticos.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Os componentes **DIWINE THIOL** agem em sinergia:

- **DIWINE THIOL** elimina os metais pesados. Ele fixa principalmente o cobre responsável pela destruição das moléculas aromáticas do tipo tióis (A3MH, 3MH, 4MMP, etc.), encontrados em muitas variedades de uvas brancas: Sauvignon Blanc, Colombard etc., mas também em algumas variedades de uvas tintas (Merlot, Cabernet Sauvignon, etc.).

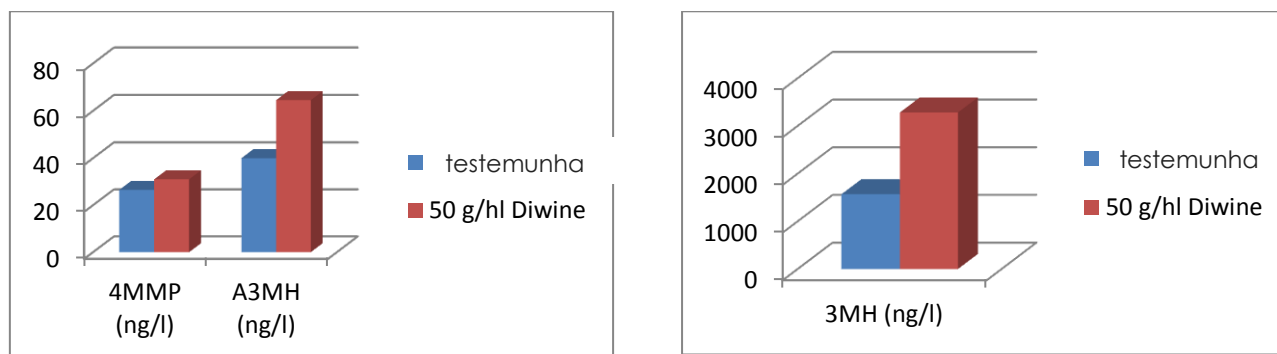


Figura nº1: Impacto do tratamento de DIWINE THIOL a 50 g/hl sobre um mosto contendo 1,3 mg/l de cobre.

Tióis voláteis: 4MMP ou 4-Mercapto-4-metil-pentan-2-ona limiar de percepção 0,8 ng/l, A3MH ou Acetato de 3 mercaptohexanol limiar de percepção 4 ng/l, 3MH ou 3 mercaptohexan-1-ol limiar de percepção 60 ng/l.

A diminuição da concentração em tióis voláteis no vinho referência (prova) é muito significativa e demonstra o efeito destruidor do cobre residual presente no mosto.

- **DIWINE THIOL** libera no meio dos aminoácidos e dos pequenos peptídeos redutores, que vão, por um lado, proteger o mosto da oxidação (proteção dos aromas), e por outro lado, prevenir os fenômenos de envelhecimento prematuro que podem ser encontradas em alguns vinhos de guarda.
- **DIWINE THIOL** adsorve seletivamente os polifenóis susceptíveis à oxidação ou de causarem amargores.

- **DIWINE THIOL** reage com as quinonas, evitando assim que elas formem complexos com os polifenóis e/ou com os tióis voláteis e provoque suas precipitações (casse férrica).

APLICAÇÕES

- **DIWINE THIOL** é recomendada para a vinificação de variedades ricas em precursores de tióis voláteis, para a elaboração de vinhos brancos, rosés ou tintos: Sauvignon Blanc, Colombard, Petit Manseng, Merlot, Syrah ...
- **DIWINE THIOL** a ser utilizado no mosto justo antes de adicionar as leveduras.
- Para favorecer a produção de tióis nos vinhos, é recomendado utilizar a levedura **SELECTYS L'ECLATANTE** e um nutriente orgânico tal como o **VIVACTIV ARÔME** que é também indicado em combinação com **DIWINE THIOL**.

DOSAGEM

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

Para teores de cobre de 1mg/l a 3 mg/L: 50g/hl de **DIWINE THIOL**

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

Dose máxima legal de acordo com as normas europeia em vigor : 80g/hl.

INSTRUÇÕES DE USO

Diluir **DIWINE THIOL** em 10 vezes o seu peso de mosto, incorporar no mosto depois da *debouabagem* (desborra). Em seguida proceder a uma remontagem de homogeneização.

Precauções de utilização:

O tratamento deve ser registrado no livro de registros da vinícola.

A utilização do tratamento deve ser conduzida sob a responsabilidade de um enólogo ou de um técnico qualificado.

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

Sacos de 1 e 5 kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, selada de origem, guardar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

Utilizar de preferência antes do prazo de validade (D.L.U.O.) indicado na embalagem.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.

238/2016 – 2/2

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.oenofrance.com