

# SELECTYS® THIOL

Souche sélectionnée pour la révélation de thiols dans les vins blancs et rosés

## CARACTÉRISTIQUES

**SELECTYS® THIOL** est une souche de *Saccharomyces cerevisiae* isolée en Italie et sélectionnée par le département Recherche & Développement au travers d'un programme innovant d'identification génétique. Ce programme a eu pour but de vérifier que cette souche est bien porteuse de la séquence nucléotidique (+ 38 bases) sur le gène IRC7 codant pour la production de la protéine liée à la révélation des thiols (activité  $\beta$ -lyase).

Grâce à 3 années d'essais pour valider cette souche dans les zones viticoles les plus reconnues pour leur production de vins à caractère thiolé et grâce au département Recherche & Développement d'Oenofrance®, nous avons vérifié sa capacité à exalter les notes aromatiques de :

- 4-Mercapto-4-Méthylpentan-2-one (4MMP) : buis, genêt, bourgeon de cassis, feuille de tomate
- 3-Mercapto-1-Hexanol (3MH) : fruit de la passion, ananas, pamplemousse
- Acétate de 3-Mercapto-Hexyle (A3MH) : fruits exotiques, goyave, zeste d'agrumes

**SELECTYS® THIOL** permet l'exaltation et l'amplification d'arômes intenses et stables dans le temps.

## PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

T° de fermentation conseillée pour la révélation de thiols : 16°-18°C

Production de H<sub>2</sub>S : faible

Production SO<sub>2</sub> : faible (< 20 mg/L)

Production d'acidité volatile : faible < 0,25 g/L (à 12 % vol.)

Production de glycérol : moyenne 5,7 g/L (à 12 % vol.)

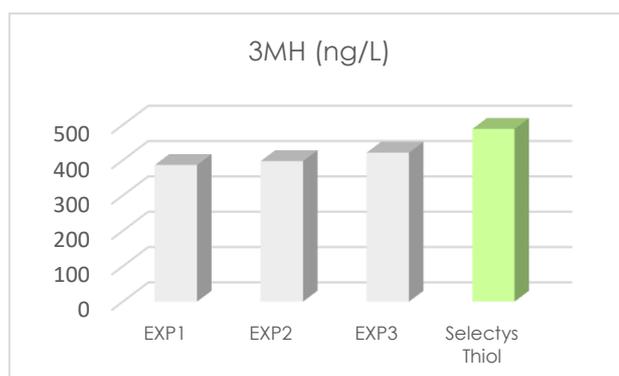
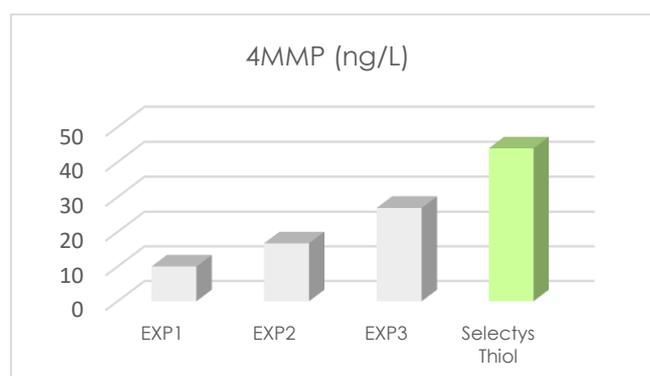
Tolérance à l'alcool : > 14,5 % vol.

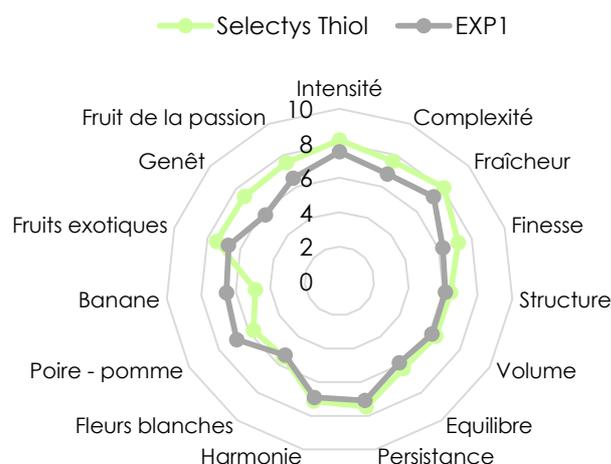
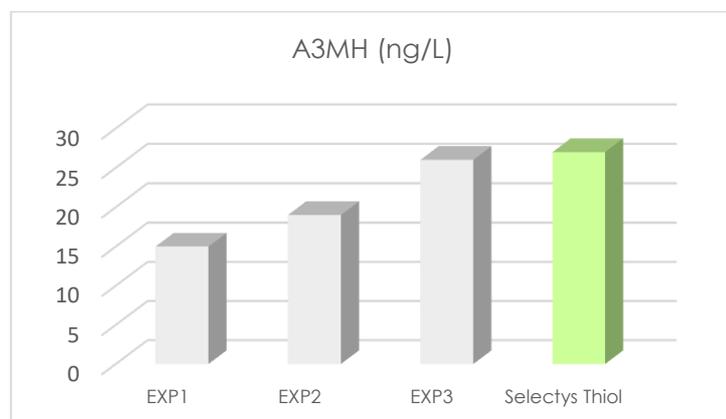
Phénotype : Killer K1

Sensibilité au cuivre : élevée

Les exigences nutritionnelles de **SELECTYS® THIOL** sont moyennes, toutefois pour valoriser le profil aromatique recherché une nutrition adéquate en acides aminés au début de la fermentation est recommandée.

## Résultats sur SAUVIGNON BLANC





## APPLICATIONS

**SELECTYS® THIOL** garantit la sécurité fermentaire avec une cinétique régulière.

**SELECTYS® THIOL** est idéal pour l'élaboration de vins blancs et rosés avec des arômes thiols très intenses et élégants, caractérisés par de la fraîcheur et de la persistance gustative.

Ses caractéristiques permettent à cette souche de s'adapter à la fermentation de toutes les variétés à potentiel thiol.

## DOSE D'EMPLOI

- **Moûts blancs et rosés** : 20 g/hL

## MODE D'EMPLOI

### Réhydratation :

Réhydrater la levure dans 10 fois son volume d'eau à une température de 37°C (± 2°C). Laisser reposer pendant 10 minutes, puis mélanger délicatement jusqu'à obtenir à un mélange homogène. Attendre de nouveau 10 minutes et remuer. Ajouter progressivement du moût à la levure réhydratée de façon à réduire la différence de température entre le mélange et la cuve à ensemencer. Au moment de l'inoculation, la différence de température entre la préparation et le moût ne devra pas être supérieure à 5 -7°C.

### Inoculation :

Verser la solution dans le moût et l'homogénéiser à la masse.

### Information technique :

Pour un développement complet du profil aromatique thiol, nous conseillons de contrôler la quantité de cuivre dans les moûts. En effet **SELECTYS® THIOL** est une souche très sensible au cuivre, toutes valeurs ≥ 0,5 mg/L, pourront affecter les performances fermentaires de la souche mais aussi réduire les arômes thiols libérés par la souche qui se lient au cuivre de manière irréversible et précipitent.

Avec des valeurs dans les moûts de cuivre supérieures à 0,5 mg/L, nous conseillons l'utilisation de **DIWINE® THIOL**.

**Précautions d'emploi :**

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

**CONDITIONNEMENT**

---

Sachet sous vide de 500 g, Carton de 20 x 500g.

Sac de 10 kg

**CONSERVATION**

---

Conserver dans un endroit frais et sec (si possible <16°C) dans son emballage d'origine.

A utiliser immédiatement après ouverture.

*Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.*