SELECTYS® THIOL

Estirpe selecionada para a revelação de tióis em vinhos brancos e rosés

CARACTERÍSTICAS

SELECTYS® THIOL é uma estirpe de *Saccharomyces cerevisiae* isolada em Itália e selecionada pelo departamento de I&D através de um programa inovador de identificação genética. O objetivo deste programa foi de verificar se esta estirpe é portadora da sequência de nucleótidos (+38 bases) no gene IRC7 que codifica a produção da proteína ligada à revelação dos tióis (atividade β-liase).

Graças a 3 anos de ensaios para validar esta variedade nas zonas vitícolas mais conhecidas por produzir vinhos de caráter tiolado e graças ao departamento de I&D, verificámos a sua capacidade para realçar as notas aromáticas de:

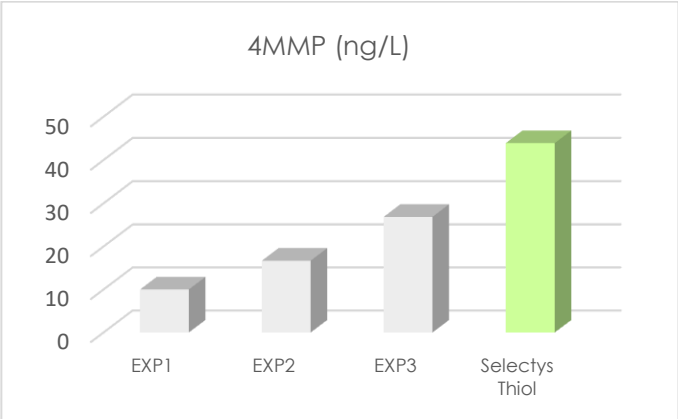
- 4-Mercapto-4-Metilpentan-2-ona (4MMP): buxo, vassoura, broto de groselha, folha de tomate
- 3-Mercapto-1-Hexanol (3MH): maracujá, abacaxi, toranja
- acetato de 3-Mercapto-Hexyle (A3MH): frutas exóticas, goiaba, raspas de citros

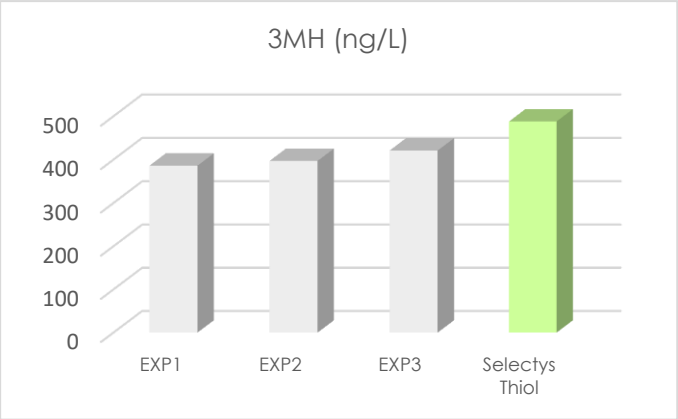
SELECTYS® THIOL permite realçar e ampliar os aromas intensos e estáveis ao longo do tempo.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

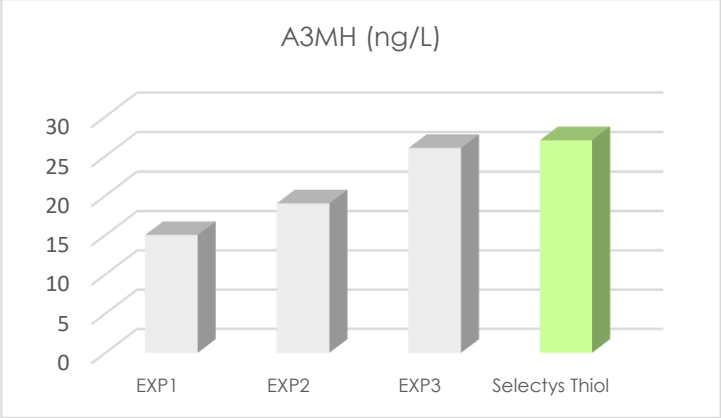
Temperatura de fermentação recomendada para o desenvolvimento de tióis: 16°-18°C.
Produção de H_2S: baixa
Produção de SO2 : baixa (< 20 mg/L)
Produção de acidez volátil: baixo < 0,25 g/L (a 12% vol.)
Produção de glicerol: média 5,7 g/L (a 12% vol.)
Tolerância ao álcool: > 14,5% vol.
Fenótipo: Killer K1
Sensibilidade ao cobre: elevada
As necessidades nutricionais do **SELECTYS® THIOL** são médias; no entanto, para melhorar o perfil aromático desejado, recomenda-se uma nutrição adequada de aminoácidos no início da fermentação.

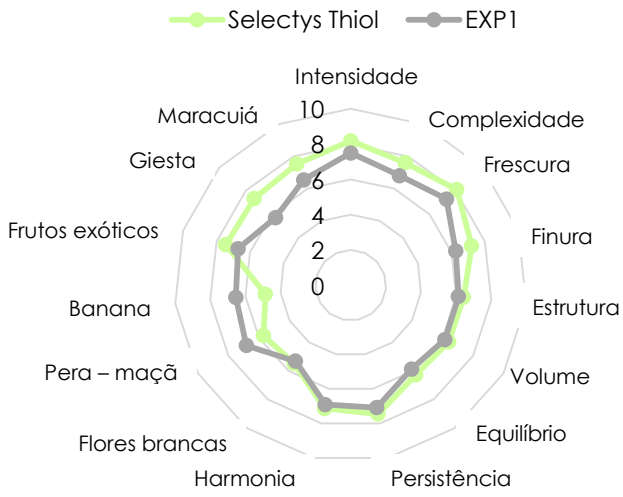
Resultados em BRANCO SAUVIGNON





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





APLICAÇÕES

SELECTYS® THIOL garante a segurança da fermentação com uma cinética regular.
SELECTYS® THIOL é ideal para a elaboração de vinhos brancos e rosés com aromas de thiol muito intensos e elegantes, caraterizados pela frescura e persistência gustativa.
As suas caraterísticas permitem que esta estirpe se adapte à fermentação de todas as variedades com potencial de tiol.

DOSAGEM

- **Mostos brancos e rosés :** 20 g/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Reidratação:
Reidratar a levedura em 10 vezes o seu volume em água a uma temperatura de 37°C (± 2°C). Deixar repousar durante 10 minutos e, em seguida, misturar suavemente até obter uma mistura homogénea. Aguardar mais 10 minutos e mexer novamente. Adicionar gradualmente mosto à levedura reidratada de modo a reduzir a diferença de temperatura entre a mistura e o tanque de sementeira. No momento da inoculação, a diferença de temperatura entre a preparação e o mosto não deve ser superior a 5-7°C.
Inoculação:
Verter a solução no mosto e homogeneizá-la na massa.
Informações técnicas :
Para um desenvolvimento completo do perfil aromático do tiol, Aconselhamos a controlar a quantidade de cobre nos mostos. Com efeito, a **SELECTYS® THIOL** é uma estirpe muito sensível ao cobre, todos os valores ≥ 0,5 mg/L, podem afectar o desempenho fermentativo da estirpe mas também reduzir os aromas de tiol libertados pela estirpe que se ligam irreversivelmente ao cobre e precipitam.
Com valores de cobre superiores a 0,5 mg/L recomendamos a utilização de **DIWINE® THIOL**.

Precauções de utilização :
Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilização em conformidade com a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

Saco de 500 g embalado a vácuo. Caixa de 20 x 500g
10 kg

CONSERVAÇÃO

Armazenar em local fresco e seco (se possível <16°C), na sua embalagem de origem.
Utilizar imediatamente após a abertura.

As informações apresentadas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB *e não pode ser modificado sem o seu consentimento.*

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**