

## Comment optimiser les thiols durant la fermentation alcoolique ?

**Potentiel** → **Révélation** → **Protection**

**CÉPAGE**

**EXTRACTION DE PRÉCURSEURS**

Contact pelliculaire  
Enzyme d'extraction  
Turbidité

**PRODUCTION DE COMPOSÉS VOLATILES**

Levures  
Température de fermentation alcoolique  
Nutriments

**PHYLIA® CYS**  
Protection  
5 g/hL



**SELECTYS® THIOL**  
Révélation  
20 g/hL  
Inoculation



**LYSIS® INTENSE**  
Révélation - Extraction  
de précurseurs  
2 à 4 g/hL  
Pressurage ou débourbage  
des moûts



**DIWINE® THIOL**  
Protection  
25 g/hL  
Moût après  
soutirage



**VIVACTIV® AROME**  
Révélation  
20 g/hL  
Réhydratation des levures ou cuve avant  
ajout de levures



**PHYLIA® CYS**  
Protection  
5 g/hL  
Après soutirage du vin pour  
vieillessement

