

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

