



TECH POINT

SPECTRA® THIOL

L'ENZYME CLÉ POUR ÉLABORER
DES VINS BLANCS ET ROSÉS FRAIS ET AROMATIQUES

Optimisez l'**extraction à froid**
des **précurseurs aromatiques**

SPECTRA® THIOL est une préparation enzymatique liquide **riche en activités pectolytiques et enzymatiques secondaires**. Elle **facilite la libération de l'ensemble des précurseurs aromatiques** contenus dans la paroi des cellules végétales.



Optimise la phase d'extraction lors de la stabulation sur bourbes fines à froid



Optimise la **libération des précurseurs aromatiques** du raisin dont ceux des **thiols**



Efficacité prouvée à basse température :
4-8°C



Permet la réduction du temps de stabulation à froid et par conséquent le coût énergétique

LIBÉRÉS, DÉLIVRÉS... LES PRÉCURSEURS AROMATIQUES

L'emploi d'enzymes à activités spécifiques concentrées comme SPECTRA® THIOL permet d'accroître la libération de précurseurs aromatiques variétaux comme ceux des thiols (Figure 1), même à basses températures comme celles utilisées lors de la stabulation à froid.

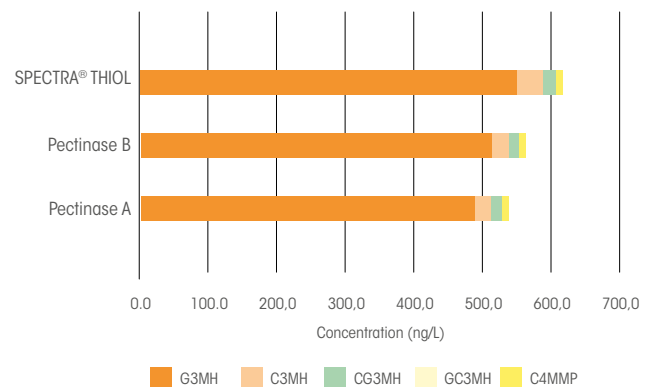


Figure 1. Concentrations en précurseurs des thiols mesurées dans des moûts blancs après stabulation à 4°C pendant 6 jours et traités ou non avec SPECTRA® THIOL.



TÉMOIGNAGE DE PROVENCE

“ L'utilisation de SPECTRA® THIOL nous a permis de réduire de 3 jours la durée de stabulation sur nos Grenache rosés. Au-delà de son efficacité pour libérer plus de précurseurs d'arômes, cette préparation enzymatique apporte un réel gain en terme d'économies d'énergie. ”

Fabien DEGIOANNI, œnologue,
OENOLYSE LABORATOIRE D. PERALDI

RÉDUCTION DU TEMPS DE STABULATION À FROID

SPECTRA® THIOL, en accélérant les phénomènes d'extraction à basse température, permet de réduire la durée de stabulation tout en conservant un niveau de précurseurs garantissant une bonne expression des thiols par une levure adaptée.



UN OUTIL QUI S'INTÈGRE DANS UN PROCESS 'THIOL'

Les précurseurs d'arômes, une fois extraits, doivent être protégés et révélés. L'application de la palette d'outils proposés par OENOFRANCE® permet de maximiser le potentiel aromatique variétal et d'obtenir des vins au profil frais et fruité type 'thiol' (Figure 2).

Stabulation à froid

SPECTRA
THIOL

Extraction et libération des précurseurs.

Avant le levurage

DIWINE Thiol

Protection contre les oxydations qui piègent les thiols et préservation de leur longévité.

Levurage

Selectys Thiol

Révélation amplifiée des arômes thiols grâce au gène *IRC7* porté par cette souche de levure.

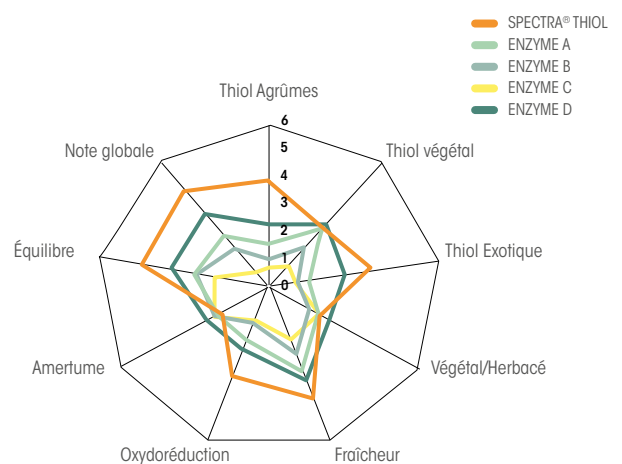


Figure 2. Profils organoleptiques des vins ayant suivi un process 'thiol' complet, incluant SPECTRA® THIOL ou une autre préparation enzymatique.