



TECH POINT

SPECTRA® THIOL

L'ENZIMA CHIAVE PER ELABORARE
VINI BIANCHI E ROSATI FRESCHI E AROMATICI

Ottimizzate l'**estrazione a freddo**
dei **precursori aromatici**

SPECTRA® THIOL è un preparato enzimatico liquido, **ricco di attività pectolitiche ed enzimatiche secondarie**.
Facilita il rilascio complessivo dei precursori aromatici contenuti nella parete delle cellule vegetali.



Ottimizza la fase di estrazione durante la stabulazione a freddo su fecce fini



Ottimizza il **rilascio dei precursori aromatici** dell'uva, tra cui quelli **tiolici**



Efficace a basse temperature:
4-8°C



Permette la riduzione dei tempi di stabulazione a freddo e, di conseguenza, i costi energetici

L'ENZIMA CHIAVE PER ELABORARE VINI BIANCHI E ROSATI FRESCI E AROMATICI

LIBERARE I PRECURSORI AROMATICI

L'uso di enzimi con attività specifiche concentrate, come SPECTRA® THIOL, consente di aumentare il rilascio di precursori aromatici varietali, come quelli tiolici (Figura 1), anche a basse temperature, come quelle utilizzate durante la stabulazione a freddo.

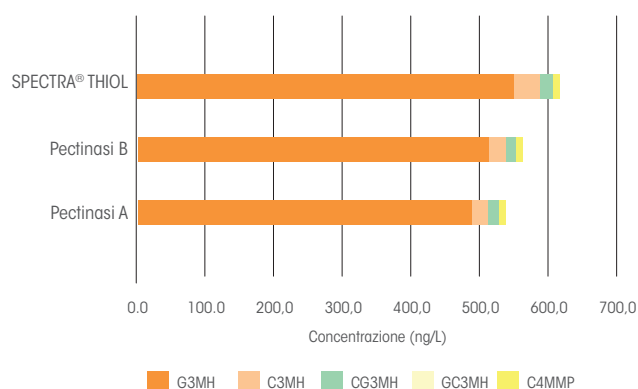


Figura 1. Concentrazioni in precursori tiolici, misurate nei mosti bianchi dopo la stabulazione a 4°C per sei giorni e trattati o meno con SPECTRA® THIOL.



TESTIMONIANZA DALLA PROVENZA

“ L'uso di SPECTRA® THIOL ci ha permesso di ridurre di tre giorni la durata di stabulazione dei nostri Grenache rosati. Oltre alla sua efficacia nel rilasciare una maggior quantità di precursori aromatici, questo preparato enzimatico apporta reali benefici in termini di risparmio energetico. ”

Fabien DEGIOANNI, enologo,
LABORATORIO OENOLYSE D. PERALDI

RIDUZIONE DEL TEMPO DI STABULAZIONE A FREDDO

SPECTRA® THIOL, accelerando il processo di estrazione a bassa temperatura, permette di ridurre la durata della stabulazione, mantenendo un livello di precursori che garantisce la corretta espressione dei tioli da parte di un lievito adatto.



UNO STRUMENTO CHE SI INTEGRA IN UN PROCESSO "TIOLICO"

Una volta estratti, i precursori aromatici devono essere protetti e rivelati. L'applicazione della gamma di strumenti offerti da OENOFRANCE® permette di massimizzare il potenziale aromatico varietale e di ottenere vini con un profilo fresco e fruttato di tipo "tiolico" (Figura 2).

Stabulazione
a freddo

Prima
dell'aggiunta
di lievito

Aggiunta
lievito

SPECTRA
THIOL

Estrazione
e rilascio
dei precursori.

DIWINE Thiol

Alleato contro
l'ossidazione,
protegge i tioli
e ne preserva
la longevità.

Selecty Thiol

Consente
l'espressione
amplificata degli
aromi tiolici grazie
al gene *IRC7*,
portato da questo
ceppo di lievito.

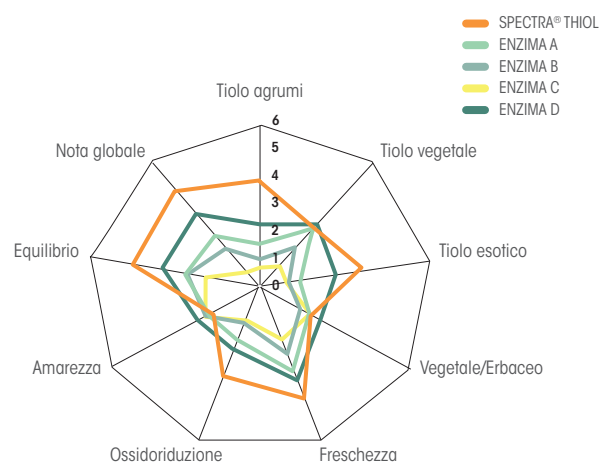


Figura 2. Profili organolettici di vini sottoposti a un processo "tiolico" completo, comprendente SPECTRA® THIOL e altri preparati enzimatici.