

ImpackThiols



KIT INTEGRADO LEVADURA/NUTRIENTE

La solución integrada para liberar el potencial tiolado afrutado de sus vinos

APLICACIONES ENOLOGICAS

ImpackThiols es un kit compuesto por una levadura y un nutriente, estudiados para favorecer la expresión de los aromas varietales de tipo tioles afrutados (3MH y A-3MH).

La levadura IOC RÉVÉLATION THIOLS ha demostrado desde hace años su aptitud para revelar preferentemente el 3-mercaptohexanol, tiol, responsable concretamente de las notas cítricas y, de forma más general, implicado en la expresión afrutada de numerosas variedades de uva. Nuestros ensayos pusieron de manifiesto los diferentes factores que permiten optimizar la actividad reveladora de aromas de IOC RÉVÉLATION THIOLS. De este modo, las condiciones de temperatura, clarificación, pH y nutrición que favorecen la liberación de los aromas tiolados por IOC RÉVÉLATION THIOLS ya se conocen.

Estos conocimientos condujeron al desarrollo de un nutriente específico, PROTHIOLS que combina la acción beneficiosa del nitrógeno 100% orgánico sobre la revelación de los tioles con el efecto protector del glutatión de origen natural sobre los aromas.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

IOC RÉVÉLATION THIOLS

- Especie: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Factor Killer: K2 activo.
- Resistencia al alcohol: elevada (15% de vol).
- garantiza fermentaciones regulares entre 13°C y 25°C.
- Condiciones óptimas para la expresión de los tioles afrutados: Clarificación del mosto: 20-90 NTU; pH del mosto >3,2; Temperatura de fermentación: 14-17°C.
- Fase de latencia: corta.
- Velocidad de fermentación: rápida.
- Producción de acidez volátil: baja a moderada.
- Producción de SO₂: media.

PROTHIOLS

- Formulación específica mixta de levaduras inactivadas, de autolisado de levadura y de tiamina (0,1%).
- Ofrece una complementación nutricional suficiente para mostos con contenido inicial de nitrógeno asimilable superior a 120 mg/l.
- Favorece contenidos elevados de glutatión tras la fermentación alcohólica.
- Limita la producción de compuestos que combinan el SO₂.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Levaduras revivificables: > 10 000 millones de células/g.
- Pureza microbiológica: menos de 10 levaduras silvestres por millón de células.

- Levaduras inactivadas: contenido de nitrógeno orgánico <10% de materia seca.
- Autolisado de levadura: contenido de nitrógeno orgánico <12% de materia seca y contenido de aminoácidos comprendido entre el 1,9 y el 3,7 % de materia seca.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- Rehidratar IOC RÉVÉLATION THIOLS en 20 litros de agua a 37°C.
 - Agitar suavemente y a continuación dejar reposar 20 minutos.
 - Incorporar progresivamente el mosto para aclimatar el cultivo de levadura: la diferencia térmica entre el cultivo de levadura y el mosto en cuba no debe superar los 10°C.
 - Añadir al volumen total de mosto.
 - Duración total de rehidratación < 45 minutos.

- Dispersar PROTHIOLS en 50 litros de agua.
 - Añadir al mosto inmediatamente después de la levadura.
 - Si el nitrógeno asimilable del mosto es < 120 mg/l, añadir 20 g/hl de fosfato diamónico cuando haya transcurrido un tercio de la fermentación.

ENVASE Y CONSERVACIÓN

- IOC RÉVÉLATION THIOLS: 4 bolsitas de laminado de aluminio-polietileno de 500 g al vacío.
- PROTHIOLS: 1 bolsita de 5 kg.
- Almacenar en lugar fresco y seco. Una vez abiertas las bolsitas, el producto debe utilizarse rápidamente.

Institut Œnologique de Champagne

ZI de Mardeuil - Allée de Cumières

BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél +33 (0)3 26 51 96 00

Fax +33 (0)3 26 51 02 20

www.ioc.eu.com

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle di cui disponiamo allo stato attuale delle nostre conoscenze. Non dispensano assolutamente gli utilizzatori dal prendere le opportune precauzioni e dallo svolgere proprie prove preliminari. La regolamentazione in vigore deve essere osservata scrupolosamente.

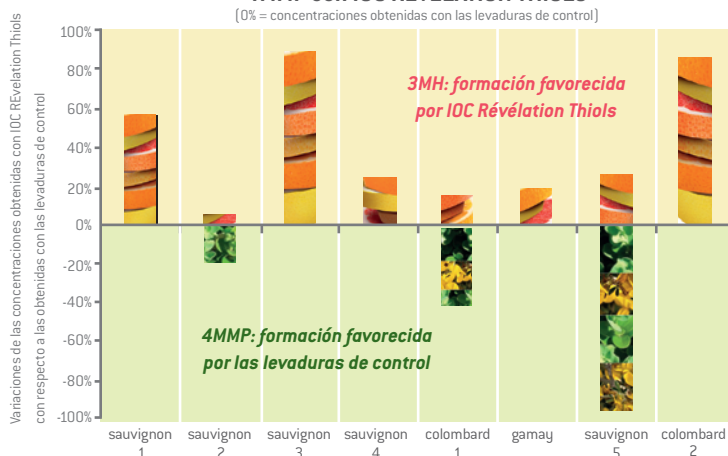
ImpackThiols

Revelación selectiva y segura de los tioles afrutados



Ganancia de expresión de 3MH y limitación de 4MMP con IOC RÉVÉLATION THIOLS

[0% = concentraciones obtenidas con las levaduras de control]



Una levadura selectiva

El corazón de **ImpackThiols** es la levadura **IOC Révélation Thiols**, que sobreexpresa 3MH, compuesto responsable de aromas afrutados varietales como pomelo o fruta de la pasión, y que limita la contribución de 4MMP, a menudo asociada a los aromas vegetales de boj.

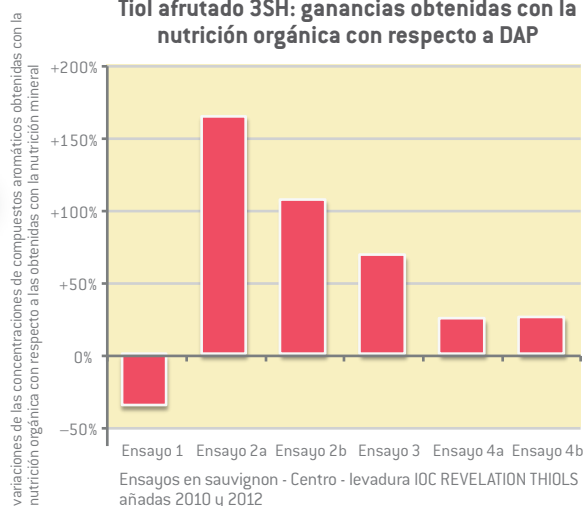
Finamente caracterizada, **IOC Révélation Thiols** puede ver sus capacidades amplificadas gracias a la gestión de su entorno fermentario y sinergias tioles/ésteres.

Amplificación a través de la nutrición orgánica

El interés de **ImpackThiols**, es también la calidad del nutriente específico **ProThiols**. **IOC Révélation Thiols** reacciona muy positivamente a la presencia de nitrógeno aminado comparativamente a la de nitrógeno amoniacal, que presenta riesgos de inhibición de la síntesis de los tioles. Puede revelar así hasta tres o incluso cuatro veces más aromas afrutados en condiciones nutricionales optimizadas.

El nutriente **ProThiols** ha sido formulado para aportar los equilibrios adecuados de nitrógeno orgánico, de minerales y de vitaminas para responder a las carencias que aparecen con mayor frecuencia, al tiempo que optimiza la revelación aromática. La asimilación lenta de los aminoácidos permite un proceso sencillo y seguro, en una única adición después de la siembra del mosto.

Tirol afrutado 3SH: ganancias obtenidas con la nutrición orgánica con respecto a DAP



La preservación de los tioles afrutados en el tiempo

Según los trabajos de Kritzinger et al (2010), algunas levaduras inactivadas específicas ricas en glutatión cuando se añaden al comienzo de la fermentación alcohólica favorecen un aumento significativo del contenido de glutatión tras la fermentación. Esto podría estar vinculado a una estimulación de la síntesis de glutatión por las levaduras activas.

El glutatión así obtenido permite una mejor conservación de los aromas y, más concretamente, de los tioles varietales durante la conservación de los vinos.

ProThiols se ha diseñado para liberar una gran cantidad de glutatión de origen levaduriano y favorecer estos fenómenos en cuanto comience la fermentación.