

DIWINE THIOL

Formulation spécifique pour préserver les thiols volatils des moûts contenant des métaux lourds

CARACTERISTIQUES

DIWINE THIOL est un auxiliaire de vinification original et innovant se présentant sous la forme d'une poudre de couleur claire. Sa capacité à fixer les métaux lourds et à libérer des composés réducteurs lui permet de préserver les thiols volatils des cépages riches en ces précurseurs aromatiques.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Les composants de **DIWINE THIOL** agissent en synergie :

- **DIWINE THIOL** contient naturellement des acides aminés et des vitamines ce qui facilite le déroulement des fermentations
- **DIWINE THIOL** élimine les métaux lourds. Il fixe notamment le cuivre responsable de la destruction des molécules aromatiques de type thiols (A3MH, 3MH, 4MMP, etc.) rencontrés dans de nombreux cépages blancs : Sauvignon Blanc, Colombard etc., mais aussi certains cépages rouges (Merlot, Cabernet Sauvignon, etc.).

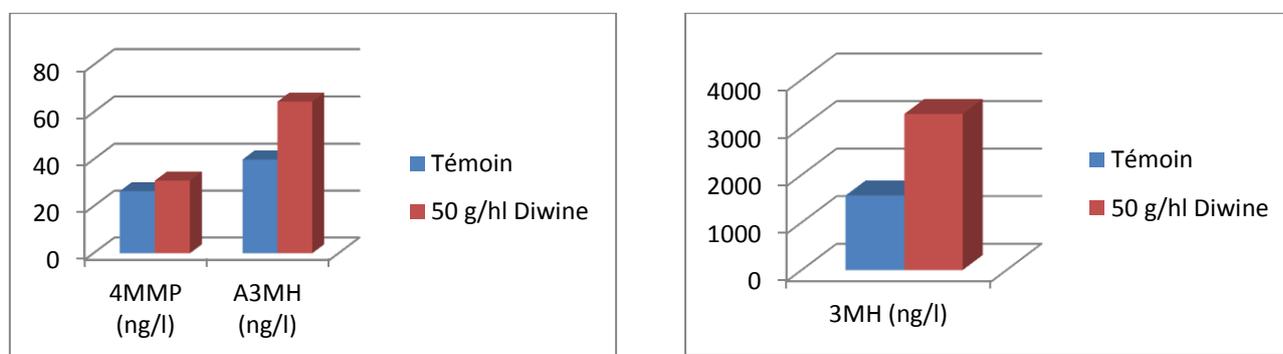


Figure n°1 : Impact du traitement de DIWINE THIOL à 50 g/hl sur un moût contenant 1,3 mg/l de cuivre.

Thiols volatils : 4MMP ou 4 mercapto-4-méthylpentan-2-one seuil de perception 0,8 ng/l, A3MH ou Acétate de 3 mercaptohexanol seuil de perception 4 ng/l, 3MH ou 3 mercaptohexan-1-ol seuil de perception 60 ng/l.

La diminution de la concentration en thiols volatils sur le vin témoin est très significative et montre l'effet destructeur du cuivre résiduel présent dans le moût.

- **DIWINE THIOL** libère dans le milieu des acides aminés et petits peptides réducteurs qui vont d'une part, protéger le moût de l'oxydation (protection des arômes), et d'autre part, prévenir les phénomènes de vieillissement prématurés que l'on peut rencontrer sur certains vins de garde.

- **DIWINE THIOL** adsorbe sélectivement les polyphénols susceptibles de s'oxyder ou d'apporter de l'amertume.
- **DIWINE THIOL** réagit avec les quinones, évitant ainsi qu'elles n'engendrent des complexes avec les polyphénols et/ou les thiols volatils et provoque leurs précipitations (casse brune).

APPLICATIONS

- **DIWINE THIOL** est recommandé pour la vinification des cépages riches en précurseurs de thiols volatils pour l'élaboration de vins blancs, rosés, ou rouges : Sauvignon Blanc, Colombard, Petit Manseng, Merlot, Syrah ...
- **DIWINE THIOL** s'utilise sur moût juste avant l'ajout des levures.
- Pour favoriser la production de thiols dans les vins, il est recommandé d'utiliser la levure **SELECTYS L'ECLATANTE** et une nutrition organique telle que **VIVACTIV ARÔME** en association avec **DIWINE THIOL**.

DOSE D'EMPLOI

Pour des teneurs en cuivre inférieures à 1mg/L : 30g/hl de **DIWINE THIOL**

Pour des teneurs en cuivre de 1mg/l à 3 mg/l : 50g/hl de **DIWINE THIOL**

Pour des teneurs en cuivre supérieures à 3mg/L : 70g/hl de **DIWINE THIOL**

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 80g/hl.

MODE D'EMPLOI

Diluer **DIWINE THIOL** dans 10 fois son poids de moût puis incorporer au moût après débouillage. Homogénéiser par un remontage.

Précaution d'utilisation :

Le traitement doit faire l'objet d'une inscription dans le registre de cave.

La mise en œuvre du traitement est placée sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié.

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sac de 1 Kg et 5 kg

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB 2/3 av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
 Tel : + 33 3 26 51 27 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.oenofrance.com

236/2016-2/2