

SELECTYS® THIOL

Ceppo selezionato per la rivelazione di tioli nei vini bianchi e rosati

CARATTERISTICHE

SELECTYS® THIOL è un ceppo *Saccharomyces cerevisiae* isolato in Italia e selezionato dal dipartimento R&D grazie ad un programma innovativo d'identificazione genetica. Lo scopo di questa ricerca era quello di verificare se questo ceppo fosse portatore della sequenza nucleotidica (+ 38 basi) sul gene IRC7 codificante per la sintesi della proteina legata alla rivelazione dei tioli (attività β -liasi).

Sono stati necessari 3 anni di prove nelle zone viticole più vocate alla produzione di vini, per validare questo ceppo tiolico e grazie al dipartimento R&D, abbiamo verificato la sua capacità di esaltare le note aromatiche di:

- 4-Mercapto-4-Methylpentan-2-one (4MMP): bosso, ginestra, bocciolo di ribes nero, foglia di pomodoro
- 3-Mercapto-1-esanolo (3MH): frutto della passione, ananas, pompelmo
- Acetato di 3-mercapto-esile (A3MH): frutti esotici, guava, scorza di agrumi

SELECTYS® THIOL permette l'esaltazione e l'amplificazione di aromi intensi e stabili nel tempo.

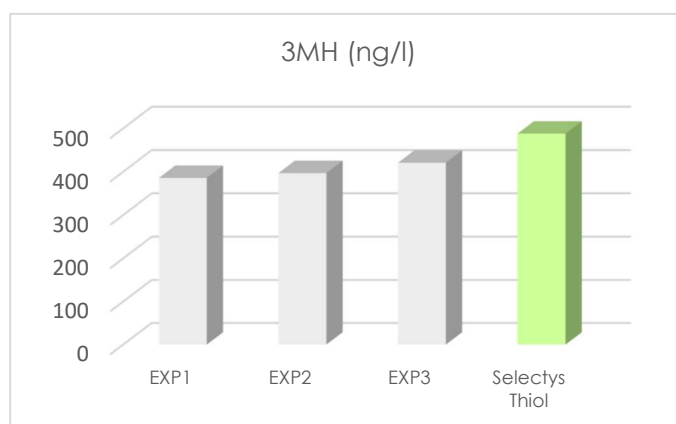
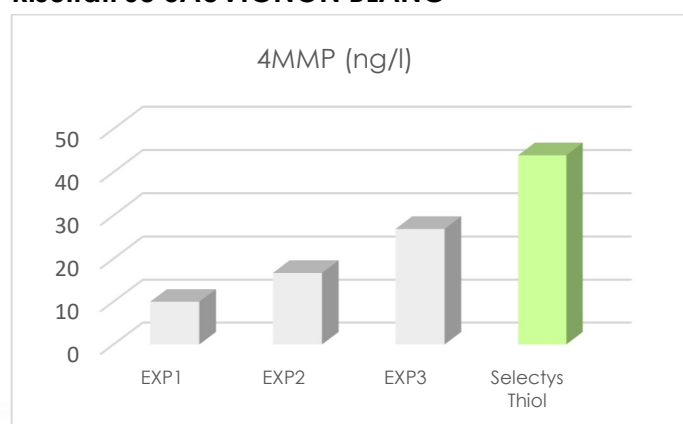
PROPRIETÀ ENOLOGICHE

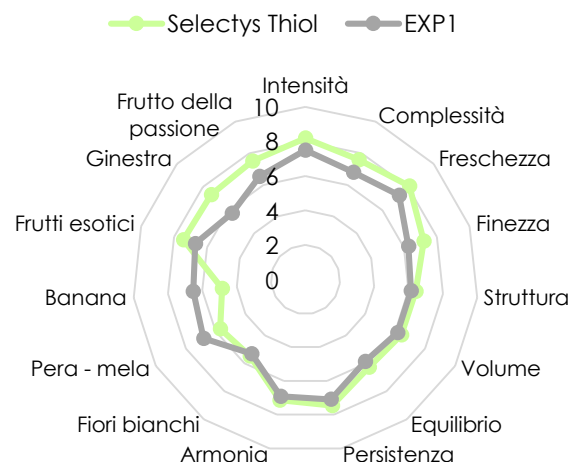
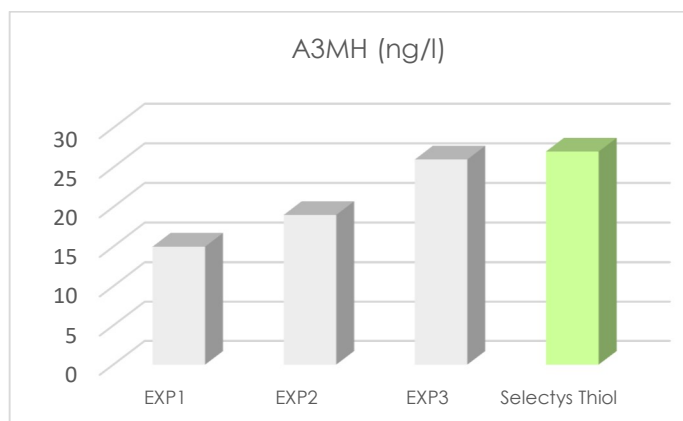
T° di fermentazione consigliata per la rivelazione dei tioli: 16°-18°C

Produzione di H ₂ S:	bassa
Produzione SO ₂ :	bassa (< 20 mg/l)
Produzione d'acidità volatile:	bassa < 0,25 g/l (a 12% vol.)
Produzione di glicerolo:	media 5,7 g/l (a 12% vol.)
Tolleranza all'alcool:	> 14,5% vol.
Fenotipo:	Killer K1
Sensibilità al rame:	elevata

Le esigenze nutrizionali di **SELECTYS® THIOL** sono medie, tuttavia per valorizzare il profilo aromatico ricercato si raccomanda un'adeguata nutrizione in amminoacidi all'inizio della fermentazione.

Risultati su SAUVIGNON BLANC





APPLICAZIONI

SELECTYS® THIOL garantisce fermentazioni sicure con cinetiche regolari.

SELECTYS® THIOL è ideale per l'elaborazione di vini bianchi e rosati con aromi tiolici molto intensi ed eleganti, caratterizzati da freschezza e persistenza gustativa.

Le caratteristiche di questo ceppo gli permettono di adattarsi alla fermentazione di tutte le varietà con potenziale tiolico.

DOSAGGIO

- **mosti bianchi e rosati** : 20 g/hl

MODALITÀ D'USO

Reidratazione:

Reidratare il lievito in 10 volte il suo volume d'acqua a una temperatura di 37°C (\pm 2°C). Lasciare riposare per 10 minuti, quindi mescolare delicatamente fino ad ottenere una miscela omogenea. Attendere altri 10 minuti e mescolare. Aggiungere a poco a poco del mosto al lievito reidratato in modo da ridurre la differenza di temperatura tra il mosto lievito e il serbatoio da inoculare. Al momento dell'inoculo, la differenza di temperatura tra il mosto lievito e il mosto nel serbatoio non dovrà superare 5°-7°C.

Inoculo:

Versare il mosto lievito nel serbatoio ed omogeneizzarlo.

Informazione tecnica:

Per ottimizzare lo sviluppo del profilo aromatico tiolico, consigliamo di controllare la quantità di rame nei mosti. Infatti, **SELECTYS® THIOL** è un ceppo molto sensibile al rame: un valore \geq 0,5 mg/l potrà influire sulle prestazioni fermentative di questo ceppo ma anche ridurre gli aromi tiolici liberati che si legherebbero in modo irreversibile al rame e precipiterebbero.

Con valori di rame nei mosti superiori a 0,5 mg/l, si consiglia l'utilizzo di **DIWINE® THIOL**.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.
Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto sottovuoto da 500 g. Cartone di 20 x 500g
10 kg

CONSERVAZIONE

Conservare in un ambiente fresco e secco (possibilmente $<16^{\circ}\text{C}$) nella sua confezione originale.
Da utilizzare immediatamente dopo apertura.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia nella misura in cui le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro CONTROLLO. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà di SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo accordo.