

DIWINE THIOL

Formulato specifico per mantenere i tioli volatili dei mosti che contengono metalli pesanti

CARATTERISTICHE

DIWINE THIOL è un ausiliario di vinificazione originale e innovativo che si presenta sotto forma di polvere di colore chiaro. Grazie alle sue capacità di fissare i metalli pesanti e di liberare i composti riducenti, permette di mantenere i tioli volatili dei vitigni ricchi in questi precursori aromatici.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

I componenti di **DIWINE THIOL** operano in sinergia:

- **DIWINE THIOL** elimina i metalli pesanti. In particolare fissa il rame responsabile della distruzione delle molecole aromatiche di tipo tiolico (A3MH, 3MH, 4MMP, ecc.) presenti in molti vitigni bianchi: Sauvignon Blanc, Colombarid ecc., ma anche alcuni vitigni rossi (Merlot, Cabernet Sauvignon, ecc.).

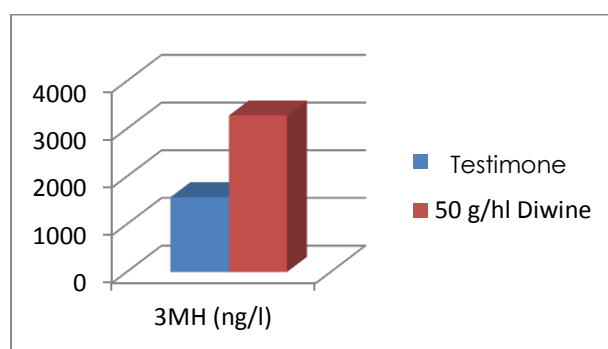
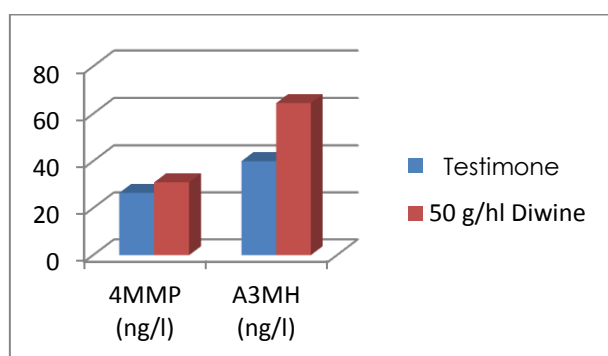


Figura n°1: Effetto del trattamento di 50 g/hl di DIWINE THIOL su un mosto con 1,3 mg/l di rame.

Tioli volatili: 4MMP o 4 mercapto-4-metilpentan-2-one soglia di percezione 0,8 ng/l, A3MH o acetato di 3 mercaptoesanololo soglia di percezione 4 ng/l, 3MH o 3 mercaptoesanololo soglia di percezione 60 ng/l.

È molto significativa la diminuzione della concentrazione in tioli volatili sul vino testimone e dimostra l'effetto distruttivo del rame residuo presente nel mosto.

- **DIWINE THIOL** libera nel mezzo amminoacidi e piccoli peptidi riduttori che vanno da un lato, a proteggere il mosto dall'ossidazione (protezione degli aromi), e d'altra parte, a prevenire i fenomeni prematuri d'invecchiamento che si possono notare in alcuni vini da affinamento.
- **DIWINE THIOL** adsorbe specificatamente i polifenoli capaci di ossidarsi o di conferire note amare.
- **DIWINE THIOL** reagisce con i chinoni, evitando che generino complessi con i polifenoli e/o con i tioli volatili che ne causano la precipitazione (casse ossidasica).

APPLICAZIONI

- **DIWINE THIOL** è raccomandato per la vinificazione dei vitigni ricchi in precursori di tioli volatili nell'elaborazione di vini bianchi, rosati o rossi: Sauvignon Blanc, Colombard, Petit Manseng, Merlot, Syrah...
- **DIWINE THIOL** si utilizza su mosto appena prima dell'aggiunta dei lieviti.
- Per favorire la produzione di tioli nei vini, si raccomanda di utilizzare il lievito **SELECTYS L'ECLATANTE** e una nutrizione organica come **VIVACTIV ARÔME** in associazione con **DIWINE THIOL**.

DOSAGGIO

Per concentrazioni di rame inferiori a 1 mg/l: 30 g/hl di **DIWINE THIOL**

Per concentrazioni di rame da 1 mg/l a 3 mg/l: 50 g/hl di **DIWINE THIOL**

Per concentrazioni di rame superiori a 3 mg/l: 70 g/hl di **DIWINE THIOL**

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea : 80 g/hl.

MODALITÀ D'USO

Diluire **DIWINE THIOL** in 10 volte il suo peso di mosto quindi incorporare al mosto dopo l'illimpidimento. Omogeneizzare con un rimontaggio.

Precauzioni d'uso:

Il trattamento deve essere riportato nel registro di cantina.

L'attuazione del trattamento è quella di essere la responsabilità di un enologo o di un tecnico qualificato.

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

CONFEZIONAMENTO

Sacchetti 1 e 5 kg

CONSERVAZIONE

Confezione piena, ancora sigillata, al riparo della luce in un ambiente secco ed esente da odori.

Confezione aperta: da utilizzare rapidamente.

Da utilizzare preferibilmente entro la data riportata sulla confezione.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che 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 della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.