PROCESO DE OPTIMIZACIÓN DE LOS TIOLES

1 EN LA VIÑA

Nutrición nitrogenada correcta

2 VENDIMIA

Uvas sanas.
Fecha de vendimia precoz

3 MACERACIÓN PELICULAR

VIAZYM® AROMA
2 g/100 kg de uva
T°10 a 15°C, 3 a 6 h

4 TRAS EL DESFANGADO

100 a 200 NTU
ORIGIN SH 30 a 70 g/hL
SUBLIWHITE 5 a 10 g/hL
NEO CRISPY® 20 a 30 g/hL

5 FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

VIALATTE FERM® W28

SO.DELIGHT

6 NUTRICIÓN

NUTRICELL® FULLAROM o
NUTRICELL® AA
+ **NUTRICELL®**
a media FA si es necesario

7 CRIANZA

Añadir previamente SO_2
y ácido ascórbico antes
de la crianza sobre lías

8 CLARIFICACIÓN

PROVGREEN® PURE WINE
(5 a 20 g/hL)

MARTIN VIALATTE

SINERGIA

TIOLES

79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France - Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60

www.martinvialatte.com

VIALATTE FERM® W28

Levadura *S. cerevisiae* seleccionada para revelar los tioles en la vinificación de uvas ricas en precursores aromáticos. En condiciones óptimas de maduración fenólica, permite intensificar las notas cítricas ya fruta de la pasión, dotando el vino de un estilo muy actual. Posee una excelente capacidad fermentativa, incluso en condiciones difíciles (baja temperatura, grado alcohólico elevado, carencias de nitrógeno...). **VIALATTE FERM® W28** está recomendada para la vinificación de uvas tipo Sauvignon, Colombard, Verdejo, Petit Manseing, y para uvas tintas en la elaboración de vinos rosados aromáticos.

Presentación: 500 g y 10 kg

Dosis: 20 g/hL

SO.DELIGHT

Levadura *S. cerevisiae* seleccionada por su aptitud para producir vinos blancos y rosados aromáticos, de estilo fresco y afrutado. El perfil aromático obtenido es complejo, con notas varietales tiólicas y fermentativas. **SO.DELIGHT** está recomendada para la elaboración de vinos con variedades de uva neutras o aromáticas.

Presentación: 500 g

Dosis: 20 g/hL

LEVADURAS

	VIALATTE FERM® W28		SO.DELIGHT
Perfil aromático	Tioles vegetales	Tioles frutas exóticas	Ésteres y tioles
Fermentación alcohólica	T°: 12 a 13°C	T° de FA 12°C - 13 °C inicio de FA - 15°C a partir de la mitad de FA	T° <15°C
NUTRICIÓN	Nutrición específica **NUTRICELL® AA**		Nutrición específica **NUTRICELL® FULLAROM**

NUTRICELL® AA

Nutriente compuesto exclusivamente por derivados de levaduras específicas ricos en aminoácidos. **NUTRICELL® AA** permite un buen control de la fermentación acohólica y optimiza el perfil aromático del vino favoreciendo la producción de ésteres superiores y acetatos de alcoholes superiores (procedentes de la degradación de los aminoácidos), así como la revelación de los tioles durante la fermentación alcohólica.

Presentación: 1 kg y 10 kg

Dosis: 20 a 40 g/hL

NUTRICELL® FULLAROM

Nutriente formulado a base de derivados de levaduras específicas seleccionadas y tiamina, para un efecto sobre los aromas del vino **NUTRICELL® FULLAROM** permite un buen control de la fermentación alcohólica y mejorar la producción de ésteres fermentativos durante la vinificación de uvas pobres en precursores aromáticos o de mostos diluidos procedentes de parcelas con rendimientos altos.

Presentación: 1 kg y 10 kg

Dosis: 20 a 40 g/hL

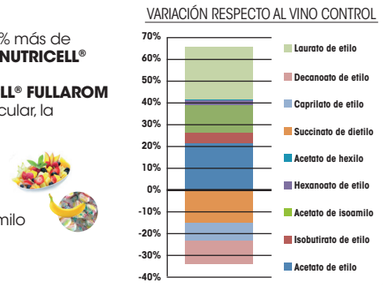
PARA OPTIMIZAR EL PERFIL AROMÁTICO EN CASO DE CARENCIAS DE NITRÓGENO EN EL MOSTO

- *Evitar la adición de DAP o de sulfato de amonio.*
- *Utilizar conjuntamente con un nutriente orgánico rico en aminoácidos.*
- ***NUTRICELL® AA ou NUTRICELL® FULLAROM** aminoácidos = nitrógeno asimilable para la FA.*
- *Sin alterar la expresión de los tioles.*

ANÁLISIS DE AROMAS SAUVIGNON BLANC (VAL DE LOIRE)

Se obtienen un 30% más de aromas gracias a **NUTRICELL® FULLAROM**.
El uso de **NUTRICELL® FULLAROM** aumenta, en particular, la producción de:

- Laurato de etilo
- Acetato de isoamilo



NUTRIENTES

NEO CRISPY®

Rico en aminoácidos y péptidos reductores, **NEO CRISPY®** es un producto de las levaduras para la elaboración de vinos blancos y rosados aromáticos. Utilizado precozmente al inicio de la vinificación, **NEO CRISPY®** es una herramienta remarcablemente eficaz para proteger los compuestos aromáticos y el color del vino.

NEO CRISPY® refuerza la resistencia natural del mosto frente a la oxidación.

Presentación: 1 kg y 5 kg

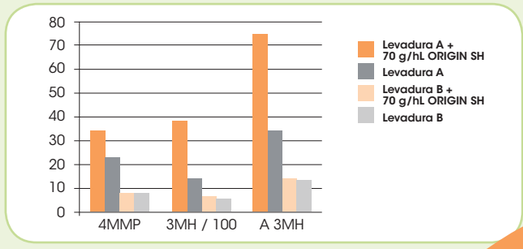
Dosis: 15 a 30 g/hL

PRODUCTOS DE LAS LEVADURAS

ORIGIN SH

ORIGIN SH es un producto de afinado de nueva generación desarollado para limitar el riesgo de degradación de los tioles. Está formado por distintos compuestos activos que actúan sinérgicamente para preservar el potencial aromático de las uvas, especialmente en las variedades ricas en precursores de tioles. **ORIGIN SH** fija los metales pesados. Su acción negativa sobre los aromas del vino resulta así muy limitada y el potencial aromático de las uvas puede expresarse de manera óptima. Además, **ORIGIN SH** protege los aromas del vino de la oxidación, gracias a la liberación de compuestos reductores. Desencadena una serie de reacciones selectivas con los polifenoles, provocando su precipitación antes de que éstos se oxiden y den lugar a una quiebra parda (quiebra oxidásica).

Presentación: 5 kg **Dosis:** 30 a 70 g/hL



PRODUCTOS PARA CLARIFICACIÓN

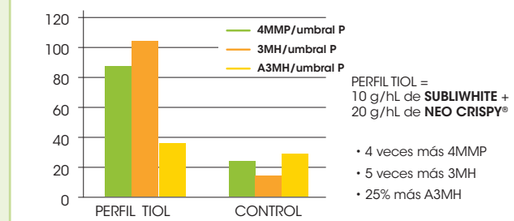
SUBLIWHITE

SUBLIWHITE es una asociación de taninos de uva seleccionados. Varios años de experimentación han permitido poner a punto **SUBLIWHITE**, un producto adaptado para la vinificación de blancos. **SUBLIWHITE** protege la componente amarillo-verde del color y permite optimizar la clarificación del vino blanco tras la fermentación alcohólica. Desarrolla el carácter afrutado, floral y fresco en nariz. **SUBLIWHITE** aporta redondez, estructura y un equilibrio incomparable en boca, disimulando el carácter vegetal.

Presentación: 1 kg y 5 kg

Dosis: 5 a 15 g/hL

ANÁLISIS DE LOS TIOLES - SAUVIGNON BLANC BORDEAUX



PERFIL TIOL = 10 g/hL de **SUBLIWHITE** + 20 g/hL de **NEO CRISPY®**

- 4 veces más 4MMP
- 5 veces más 3MH
- 25% más A3MH

Umbrales de percepción: 4MMP: 0.8 ng/L; 3MH: 60 ng/L; 3MH-A: 4 ng/L

TANINOS

LOS TIOLES
de los precursores a los aromas

PRECURSORES DE AROMAS EN LAS UVAS

Molécula	NOMBRE QUÍMICO	DESCRIPTOR AROMA	UMBRAL (NG/L)	CONCENTRACIÓN EN EL VINO (NG/L)
4MMP	4-metil -4-mercaptopentan -2-ona	Hoja de tomate, brote de grosella, pipí de gato	0,8	4-44
A3MH	Acetato de 3-mercaptohexanol	Fruta de la pasión	4	0-800
3MH	3-mercaptohexanol	Pomelo, frutas exóticas	60	600-1200
4MMPOH	4-metil-4-mercaptopentan-2-ol	Piel de cítricos	55	0-100
3MMB	3-metil-3-mercaptobutanol	Puerro cocido	1500	80-130

INTERACCIÓN COBRE Y TIOLES

El cobre es muy reactivo con los grupos S-H de los tioles. Los combina provocando la precipitación definitiva de los aromas. Además, algunas cepas de levadura son sensibles al cobre, viendo su metabolismo alterado, lo que limita especialmente la revelación de los tioles. Es por ello que hay que controlar la concentración de cobre en el mosto para optimizar la producción de tioles.

CEPAS DE LEVADURA VINOS BLANCOS Y ROSADOS	SENSIBILIDAD AL CU
SO.DELIGHT	Sensible
VIALATTE FERM® W12	Sensibilidad media
VIALATTE FERM® R71	Muy sensible
VIALATTE FERM® W28	Muy sensible