



SYNERGIE
THIOLS



VIALATTE FERM® W28



VIALATTE FERM® W28 é uma levedura *S. cerevisiae* selecionada para a revelação de tióis para a vinificação de variedades de uvas ricas em precursores aromáticos. Em condições ideais de maturação fenólica, ajuda a exacerbar as notas de maracujá e de frutas cítricas, dando aos vinhos um estilo muito atual. Tem excelente capacidade fermentativa, mesmo em condições

difíceis (baixa temperatura, teor alcoólico elevado, carência em azoto...). VIALATTE FERM® W28 é recomendado para a vinificação de uvas do tipo Sauvignon, Colombar, Verdejo, Petit Manseing ou uvas tintas para a produção de vinhos rosés aromáticos.

Embalagem: 500 g e 10 kg

Dosagem: 20 g/hL

SO.DELIGHT



SO.DELIGHT é uma levedura *S. cerevisiae* selecionada pela sua capacidade de produzir vinhos brancos e rosés aromáticos, do estilo frescos e frutados. O perfil aromático obtido é complexo, com notas varietais de tiol e de fermentação. SO.DELIGHT é recomendado para a elaboração de vinhos provenientes castas de uvas neutras ou castas aromáticas.

Embalagem: 500 g e 10 kg

Dosagem: 20 g/hL

LEVEDURAS

| VIALATTE FERM® W28 | | SO.DELIGHT | |
|-----------------------|--|--|--|
| Perfil aromático | Frescor / Citrino | Frescor / Citrino | Frescor / Citrino |
| Fermentação Alcoólica | T° : De 12 a 13°C | T° de FA 12°C - 13 °C no início da FA, depois 15°C no meio da FA | T° <15°C |
| NUTRIÇÃO | Nutrição específica NUTRICELL® AA | | Nutrição específica NUTRICELL® FULLAROM |

NUTRICELL® AA



NUTRICELL® AA é um nutriente composto exclusivamente de derivados de leveduras específicas ricas em aminoácidos. NUTRICELL® AA permite um bom controle da fermentação alcoólica e otimiza o perfil aromático dos vinhos, favorecendo a produção de superior de ésteres e de acetatos

de álcoois superiores (resultantes da degradação dos aminoácidos), bem como a revelação dos tióis durante o fermentação alcoólica.

Embalagem: 1 kg e 10 kg

Dosagem: 20 a 40 g/hL

NUTRICELL® FULLAROM



NUTRICELL® FULLAROM é um nutriente formulado com derivados de leveduras específicos e selecionados pelo seu impacto sobre aromas do vinho. NUTRICELL® FULLAROM permite um bom controle da fermentação alcoólica, ajuda a melhorar a produção de ésteres fermentativos durante a vinificação

de uvas pobres em precursores aromáticos, ou de matérias diluídas provenientes de parcelas de alto rendimento.

Embalagem: 1 kg e 10 kg

Dosagem: 20 a 40 g/hL

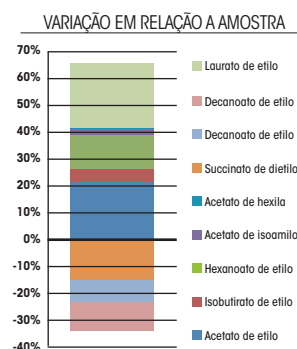
PARA OTIMIZAR O PERFIL AROMÁTICO NO CASO DE CARÊNCIA DE AZOTO NO MOSTO

- Evitar qualquer adição de DAP ou de sulfato de amônio
- Aplicar com um nutriente orgânico rico em aminoácidos
- **NUTRICELL® AA** ou **NUTRICELL® FULLAROM**
Aminoácidos = azoto assimilável pela FA
- Sem alterar a expressão de tióis

ANÁLISE DE AROMAS DE UM SAUVIGNON BLANC DO VAL DE LOIRE

Obtemos 30% mais de aromas graças a NUTRICELL® FULLAROM. A utilização de NUTRICELL® FULLAROM aumenta particularmente a produção de:

- Laurato de etilo
- Acetato de isoamilion



NUTRIENTES

NEO CRISPY®



Rico em aminoácidos e peptídeos redutores, **NEO CRISPY®** é uma levedura dedicada à elaboração de vinhos brancos e vinhos rosés aromáticos. Utilizado no início do processo de vinificação, o **NEO CRISPY®** é um produto extraordinariamente eficaz para

proteger os componentes aromáticos e a cor do vinho. **NEO CRISPY®** reforça a resistência natural de mostos contra a oxidação.

Embalagem: 1 kg e 5 kg

Dosagem: 15 a 30 g/hL

PRODUTOS
DE LEVEDURAS

ORIGIN CAPTUR



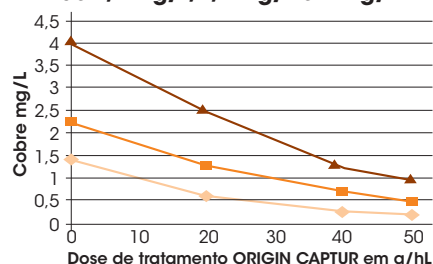
ORIGIN CAPTUR é um produto de colagem de nova geração desenvolvido para quelar os metais pesados. Conduz a uma diminuição significativa da sua concentração no mosto e no vinho. **ORIGIN CAPTUR** fixa especialmente o ferro e o cobre, que podem ser responsáveis pela casse férica no vinho engarrafado. Assim,

ORIGIN CAPTUR substitui de forma eficaz os métodos tradicionais de eliminação do ferro e do cobre, pelo ferrocianeto de potássio ou fitato de cálcio.

Embalagem: 1 kg

Dosagem: 5 a 50 g/hL

Impacto de **ORIGIN CAPTUR** a diferentes doses em 3 vinhos contendo concentrações de cobre inicial de 1,4 mg/L, 2,2 mg/L e 4 mg/L.



PRODUTOS
DE COLAGEM

SUBLIWHITE



SUBLIWHITE é uma assemblagem de taninos de uvas selecionados.

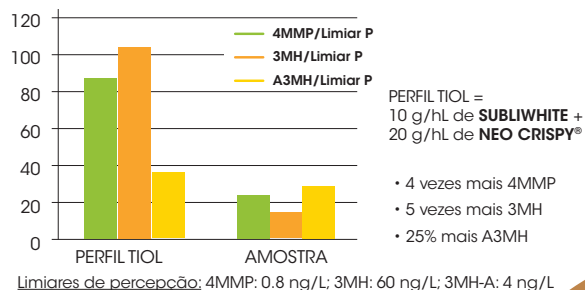
Vários anos de experimentação tornaram possível desenvolver **SUBLIWHITE**, um produto adaptado para a vinificação de vinhos brancos. **SUBLIWHITE** preserva o componente amarelo-verde da cor e permite

uma clarificação otimizada do vinho branco após a fermentação alcoólica. Desenvolve as características olfativas de frutado, floral e fresco **SUBLIWHITE** acrescenta redondez, estrutura e um equilíbrio incomparável na boca e remove o caráter vegetal.

Embalagem: 1 kg e 5 kg

Dosagem: 5 a 15 g/hL

ANÁLISES DOS TIÓIS - SAUVIGNON BLANC BORDEAUX



TANINOS

TIÓIS, precursores de aromas

PRECURSORES DE AROMAS NA UVA

| Molécula | NOME QUÍMICO | DESCRIPTOR DE AROMAS | LIMIAR (NG/L) | CONCENTRAÇÃO NO VINHO (NG/L) |
|----------|---------------------------------|--|---------------|------------------------------|
| 4MMP | 4-methyl-4-mercaptopentan-2-one | Folha de tomate, broto de groselha, "xixi de gato" | 0,8 | 4-44 |
| A3MH | Acétate de 3-mercaptohexanol | Maracujá | 4 | 0-800 |
| 3MH | 3-mercaptohexanol | Toranja, frutas exóticas | 60 | 600-1200 |
| 4MMPH | 4-methyl-4-mercaptopentan-2-ol | Casca de frutas cítricas | 55 | 0-100 |
| 3MMB | 3-methyl-3-mercaptobutanol | Alho-porro cozido | 1500 | 80-130 |

INTERAÇÃO COBRE E TIÓIS

O cobre é muito reativo face aos grupamentos de S-H dos tióis. Ele os combina e faz os aromas se precipitarem definitivamente. Além disso, algumas estirpes de levedura são sensíveis ao cobre. Seu metabolismo é perturbado, o que limita ainda mais a revelação dos Tióis. Por isso, é necessário controlar a concentração de cobre, no mosto, para otimizar a produção de Tióis.

| ESTIRPES DE LEVEDURA VINHOS BRANCOS E VINHOS ROSÉS | SENSIBILIDADE AO CU |
|--|---------------------|
| SO.DELIGHT | Sensível |
| VIALATTE FERM® W12 | Sensibilidade média |
| VIALATTE FERM® R71 | Muito sensível |
| VIALATTE FERM® W28 | Muito sensível |

PROCESSO DE OTIMIZAÇÃO DE TIÓIS

