



# ORIGIN SH

Producto clarificante sinérgico e innovador para preservar los tioles volátiles



**Quelante de metales pesados (Cu...)**

**Protege los aromas del mosto y el vino contra la oxidación**

**LSI rica en compuestos reductores**



## OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Disminución de la concentración de cobre por quelación, limitando así su reactividad con los grupos SH de los tioles volátiles y evitando de esta manera su precipitación.
- Liberación de compuestos reductores para limitar los fenómenos de oxidación.
- Vinificación de uvas ricas en precursores de tioles volátiles.
- Uso en el mosto justo antes de añadir las levaduras.



## DOSIS

30 g/hL si la concentración de cobre es inferior a 1 mg/L  
50 g/hL si la concentración de cobre está entre 1 y 3 mg/L  
70 g/hL si la concentración de cobre es superior a 3 mg/L

**Dosis máxima legal según la reglamentación vigente:**  
80 g/hL



## PRESENTACIÓN



1 KG  
5 KG

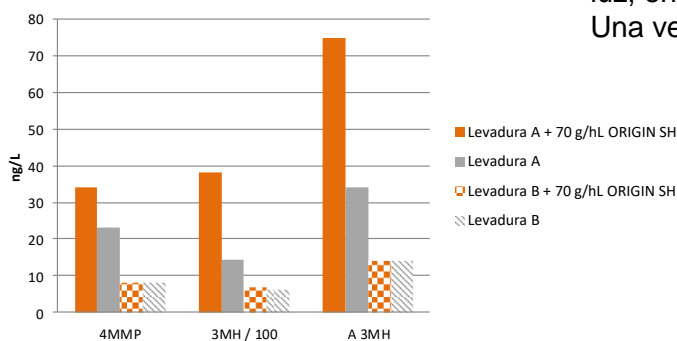


## CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. No congelar. Una vez abierto el envase: utilizar rápidamente.



## RESULTADOS DE LOS ENSAYOS



**Figura 1: Impacto de ORIGIN SH sobre la concentración de tioles en un Sauvignon blanc (Burdeos), con una levadura reveladora de tioles (Levadura A) y una levadura neutra (Levadura B).**

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.



ESTÁ BIEN SABER...

Protección y longevidad de los tiores

Sensibilidad de los tiores	Protección de los tiores para optimizar la longevidad organoléptica
→ Forman aductos con el cobre	Acción quelante de la PVP/PVI: eliminación de los metales pesados
→ Extremadamente sensible a la oxidación	Acción quelante de la PVP/PVI: eliminación de los metales pesados. Los metales pesados también son responsables de las oxidaciones enzimáticas en el mosto y las oxidaciones químicas en el vino: <b>Protección de doble efecto</b>
	Presencia de LSI ricas en elementos reductores: Protegen contra la oxidación y limitan el pardeamiento

Figura 1: Esquema simplificado de los mecanismos de oxidación

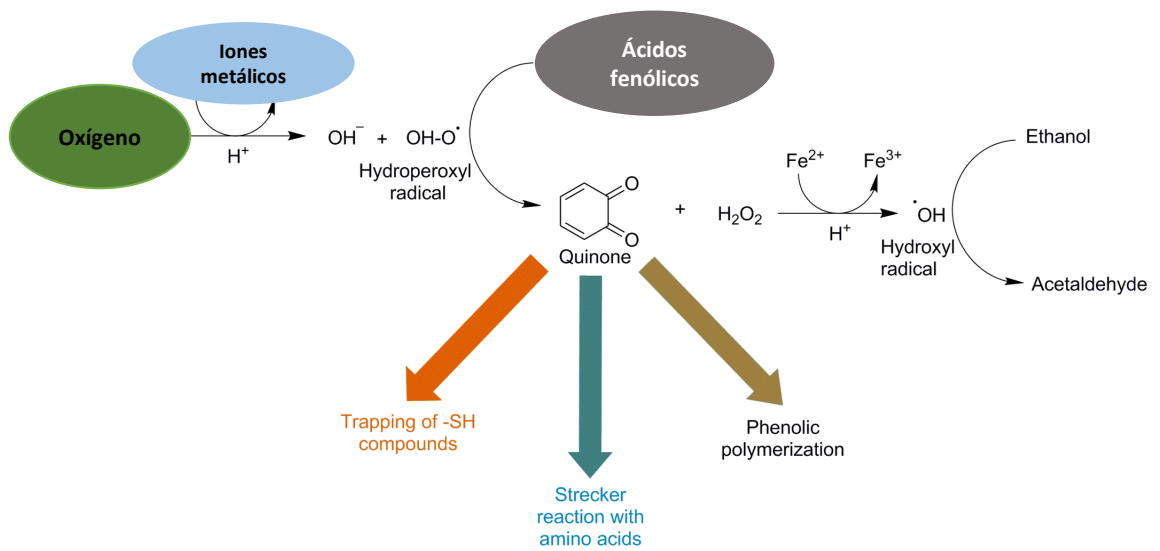
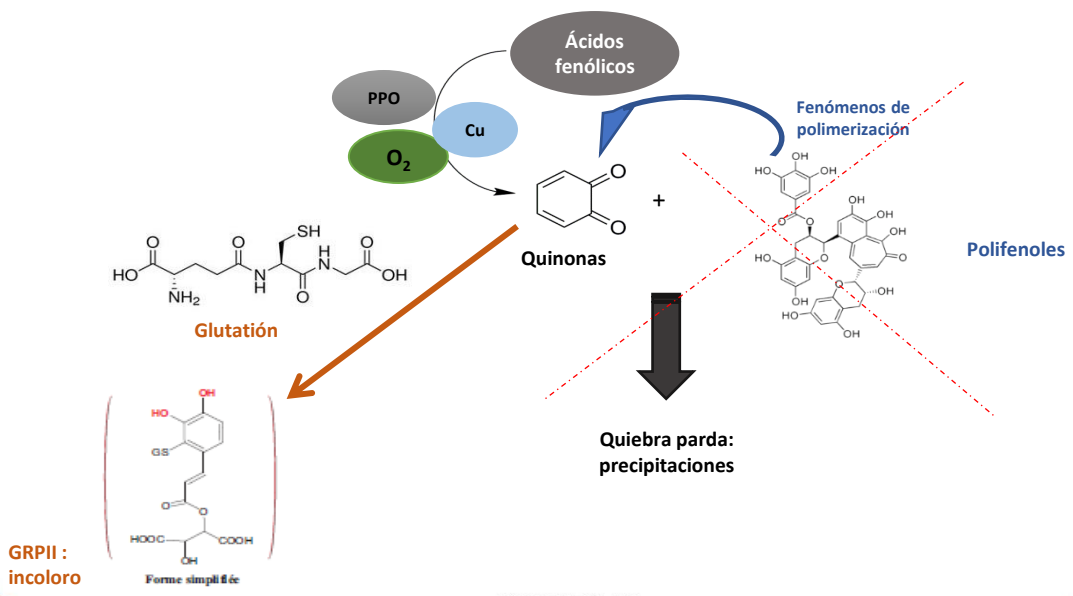


Figura 2: Esquema simplificado de la oxidación bioquímica del mosto





## Proceso Tioles



**Prefermentación:**  
**VIAZYM® MP** 2 a 4 g/100kg  
Maceración pelicular  
Turbidez: 100 – 200 NTU



**Tras el desfangado:**  
**ORIGIN® SH**  
30 a 70 g/hL



**Fermentación alcohólica:**  
**VIALATTE FERM® W28**  
20 g/hL



**Nutrición:**  
**NUTRICELL® AA**  
20 g/hL



### MODO DE EMPLEO

Diluir **ORIGIN SH** en 10 veces su peso de mosto y añadir al mosto desfangado. Llevar a cabo un remontado de homogeneización.

#### Precauciones de uso:

*Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.*

*Utilizar conforme a la reglamentación vigente.*