



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

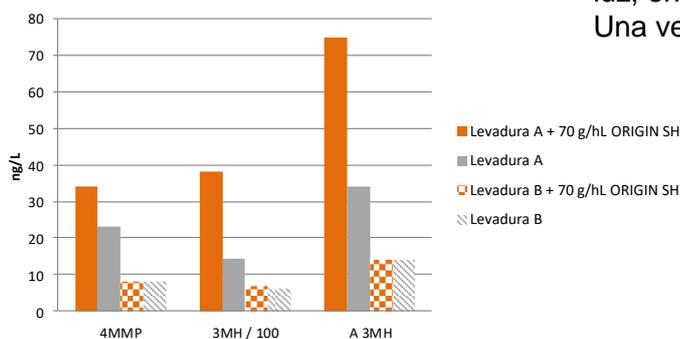


Figura 1: Impacto de ORIGIN SH sobre la concentración de tioles en un Sauvignon blanc (Burdeos), con una levadura reveladora de tioles (Levadura A) y una levadura neutra (Levadura B).

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: Protección de doble efecto
	Presencia de LSI ricas en elementos reductores: Protegen contra la oxidación y limitan el pardeamiento

Figura 1: Esquema simplificado de los mecanismos de oxidación

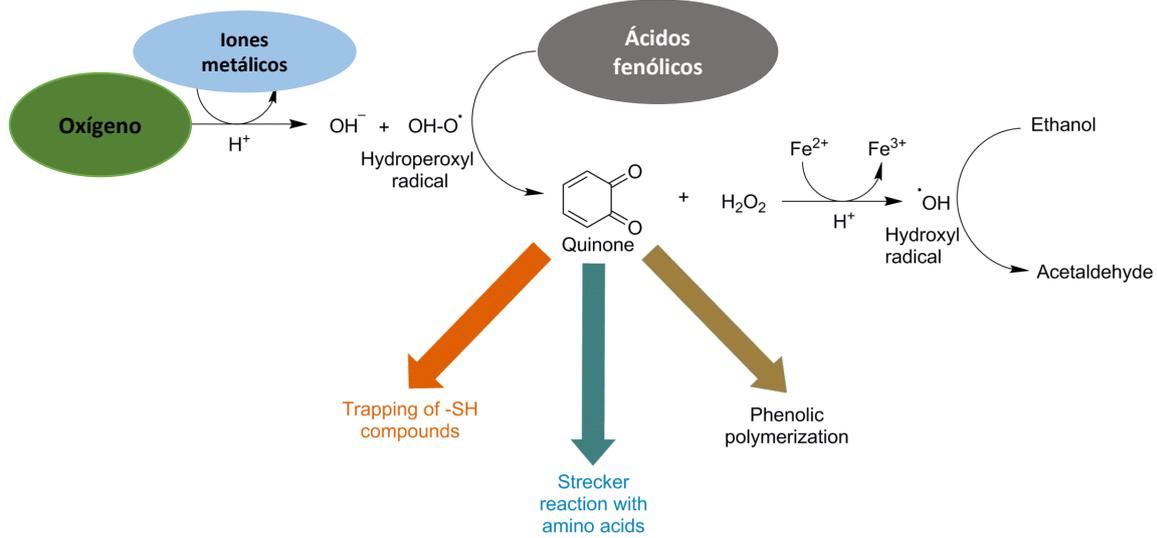
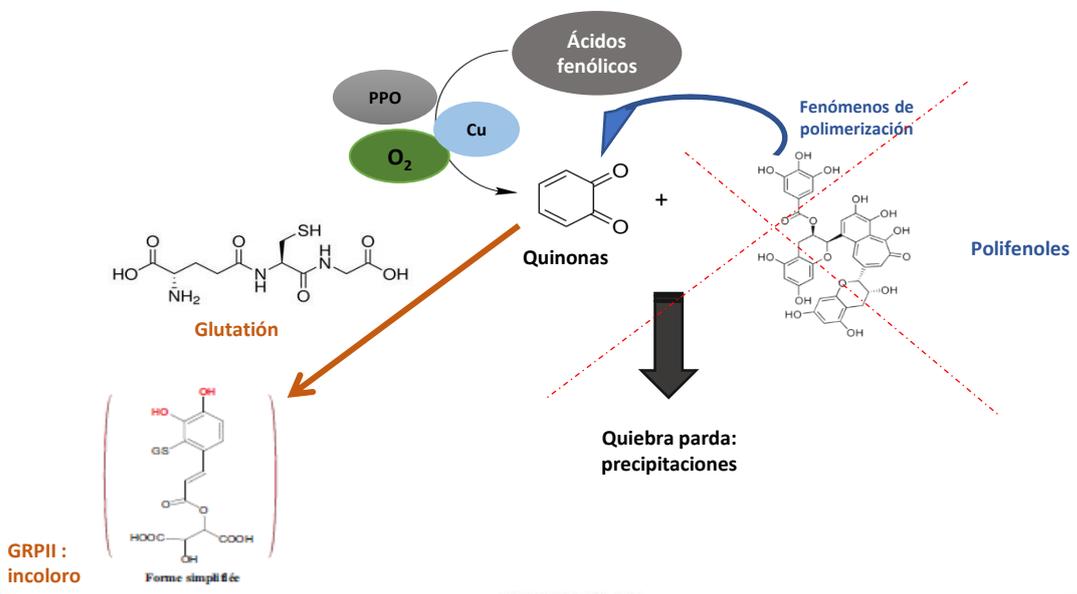


Figura 2: Esquema simplificado de la oxidación bioquímica del mosto





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.