PRODUITS DE COLLAGE

ORIGIN SH

Produit de collage synergique innovant pour la préservation des thiols volatils.

VIN BLANC | VIN ROSÉ | SANS ALLERGENE AF ALLERGEN FREE | VEG

Chélateur de métaux lourds (Cu…)	**Protège les arômes des moûts et des vins vis-à-vis des oxydations**	**LSI riche en composés réducteurs**

OBJECTIFS ŒNOLOGIQUES

- Diminution des teneurs en Cuivre par chélation, limitant ainsi sa réactivité avec les fonctions SH des thiols volatils et évitant ainsi leur précipitations.
- Libération de composés réducteurs limitant les phénomènes d'oxydation.
- Vinification des cépages riches en précurseurs de thiols volatils.
- Utilisation sur moût juste avant l'ajout des levures.

DOSE D'EMPLOI

30 g/hL **pour des teneurs en cuivre inférieurs à 1 mg/L**
50 g/hL **pour des teneurs en cuivre de 1 à 3 mg/L**
70 g/hL **pour des teneurs en cuivre supérieures à 3 mg/L**

Dose maximale légale selon la réglementation en vigueur : 80 g/hL

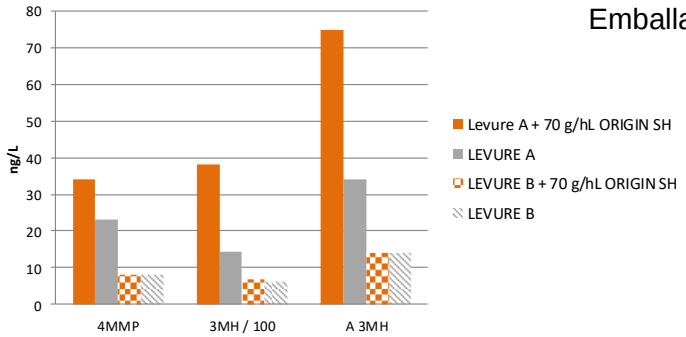
CONDITIONNEMENT

1 KG
5 KG

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur. Hors gel.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

RESULTATS D'ESSAIS



<u>Figure n°1</u> : Impact d'ORIGIN SH sur la concentration en Thiols d'un Sauvignon blanc (Bordeaux), avec une levure révélatrice de Thiols (Levure A) et une levure neutre (Levure B).

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30

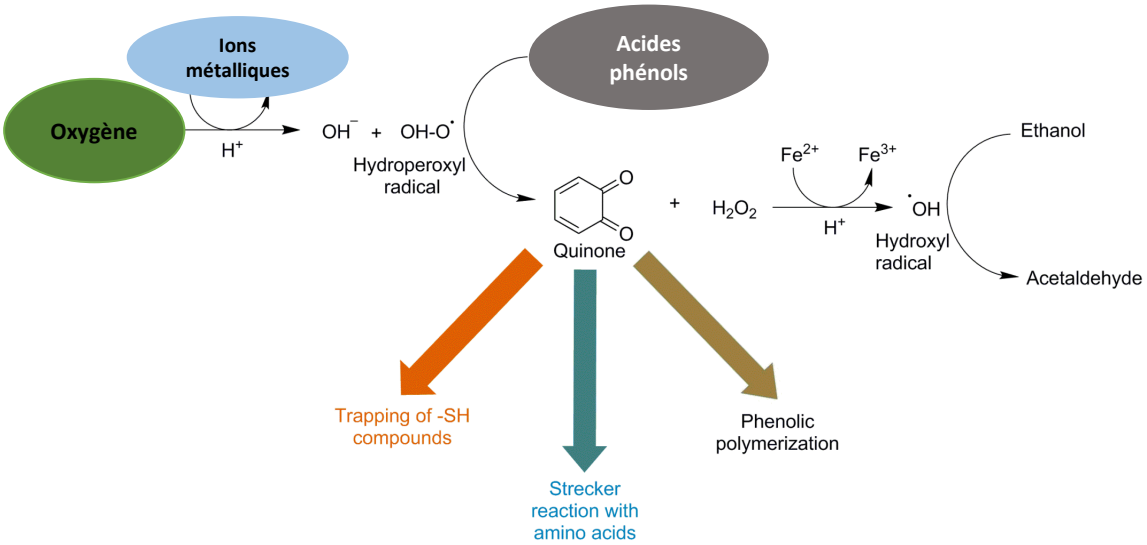
MARTIN VIALATTE

BON À SAVOIR !

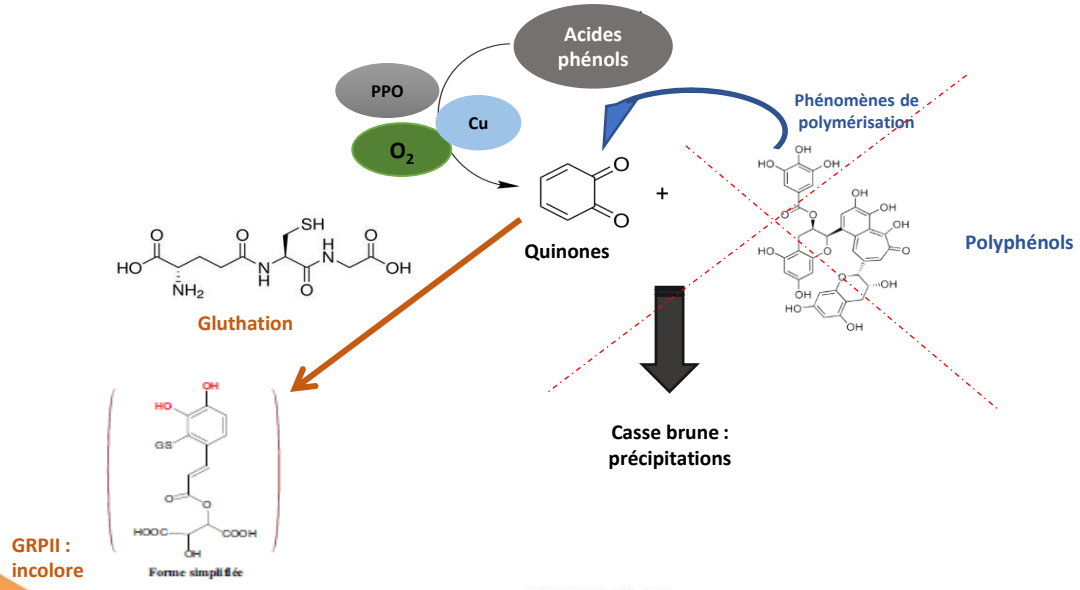
Protection et longévité des thiols

Sensibilité des thiols	Protection des thiols pour optimiser la longévité organoleptique
⟶Forment des adduits avec le cuivre	Action chélatante de la PVP/PVI : élimination des métaux lourds
⟶Extrêmement sensible aux oxydations	Action chélatante de la PVP/PVI : élimination des métaux lourds Les métaux lourds sont aussi responsables des oxydations enzymatiques sur moûts et des oxydations chimiques sur vin : **<u>Double effet de protection</u>**
	Présence de LSI riches en éléments réducteurs : Protection des oxydations et limite les brunissement

<u>Figure 1</u> : Schéma simplifié des mécanismes d'oxydation :



<u>Figure 2</u> : Schéma simplifié de l'oxydation biochimique des moûts :



Process Thiols

1

Pré-fermentaire :
VIAZYM® MP 2-4g/100kg
Macération pelliculaire
Turbidité : 100-200NTU

2

Après débourbage :
ORIGIN® SH 30-70g/hL

3

Fermentation alcoolique :
VIALATTE FERM® W28
20g/hL

4

Nutrition :
NUTRICELL® AA
20g/hL

MODE D'EMPLOI

Diluer **ORIGIN SH** dans 10 fois son poids de moût puis incorporer au moût après débourbage.
Homogénéiser par un remontage.

Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30