PRODUTOS DA COLAGEM

ORIGIN SH

Produto de colagem sinergético e inovador para a preservação de tióis voláteis.

VINHO BRANCO | VINHO ROSÉ | SANS ALLERGENE AF ALLERGEN FREE | VEG

Quelante de metais pesados (Cu, etc.)	**Protege os aromas dos mostos e dos vinhos contra a oxidação**	**LSI rica em compostos redutores**

OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Redução do teor de cobre por quelação, limitando assim a sua reatividade com as funções SH dos tióis voláteis e evitando a sua precipitação.
- Libertação de compostos redutores que limitam os fenómenos de oxidação.
- Vinificação de castas ricas em precursores de tióis voláteis.
- Utilizar no mosto imediatamente antes da adição das leveduras.

DOSAGEM

30 g/hL **para teores de cobre inferiores a 1 mg/L**
50 g/hL **para teores de cobre de 1 a 3 mg/L**
70 g/hL **para teores de cobre superiores a 3 mg/L**

Dose máxima legal de acordo com a regulamentação em vigor: 80 g/hL

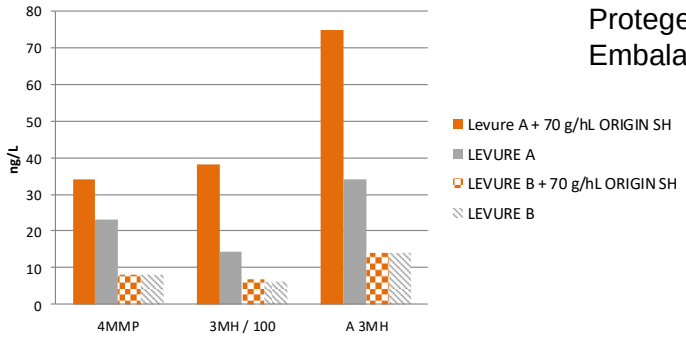
ACONDICIONAMENTO

1 KG
5 KG

CONSERVAÇÃO

Embalagem completa e fechada de origem: proteger da luz e conservar num local seco e isento de odores.
Proteger do congelamento.
Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

RESULTADOS DE TESTES



<u>Figura 1</u>: Impacto de ORIGIN SH na concentração de tióis de um Sauvignon branco (Bordeaux), com uma levedura reveladora de tióis (Levedura A) e uma levedura neutra (Levedura B).

As informações aqui apresentadas correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e as normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem o seu consentimento.

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

É BOM SABER!

Proteção e longevidade dos tióis

Sensibilidade dos tióis	Protecção dos tióis para otimizar a longevidade organolética
⟶Formam adutos com o cobre	Ação quelatante da PVP/PVI: eliminação de metais pesados.
⟶Extremamente sensível à oxidação	Ação quelatante da PVP/PVI: eliminação de metais pesados. Os metais pesados também são responsáveis pela oxidação enzimática dos mostos e pela oxidação química dos vinhos: **Duplo efeito protetor**
	Presença de LSI ricas em elementos redutores: Protege contra a oxidação e limita o escurecimento acastanhado.

Figura 1: Diagrama simplificado dos mecanismos de oxidação

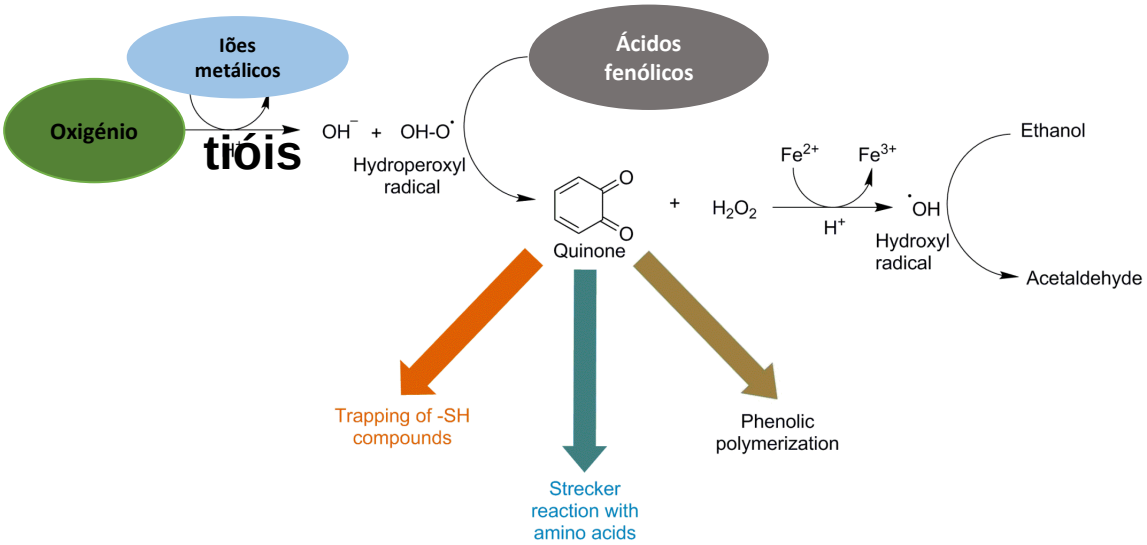
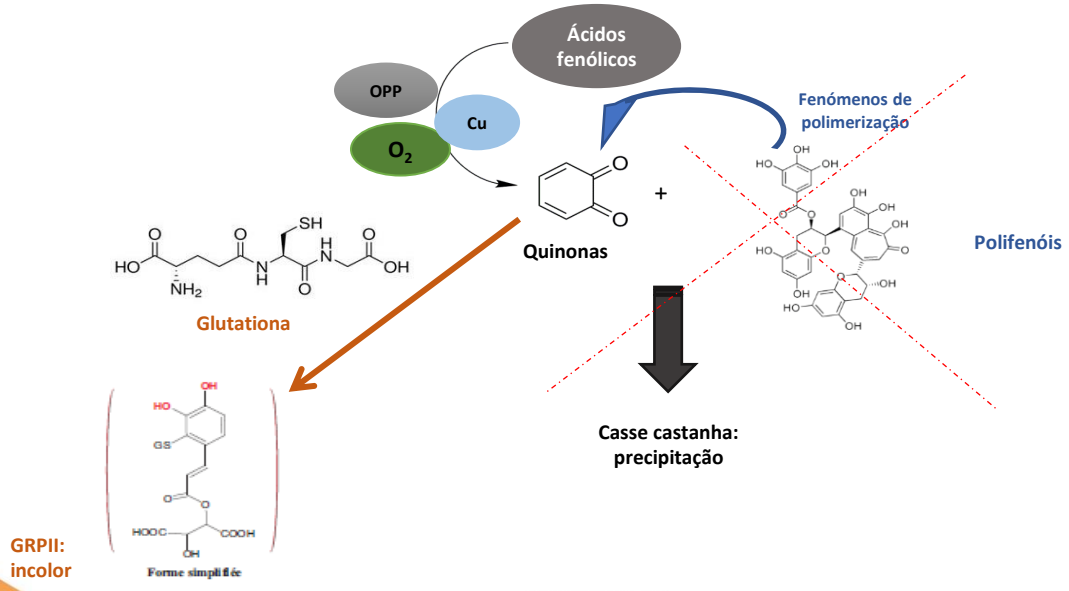


Figura 2: Diagrama simplificado da oxidação bioquímica dos mostos



Processo Tióis

1

Pré-fermentação:
VIAZYM® MP 2-4g/100kg
Maceração pelicular
Turbidez: 100-200NTU

2

Após defecação:
ORIGIN® SH
30-70g/hL

3

Fermentação alcoólica:
VIALATTE FERM® W28
20g/hL

4

Nutrição:
NUTRICELL® AA
20g/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Diluir **ORIGIN SH** em 10 vezes o seu peso de mosto. Em seguida, incorporar no mosto após defecação. Homogeneizar por remontagem.

Precauções de utilização:
Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.