LEVADURAS

SO.THIOL®

Intensidad aromática y frescura	Optimización de la conversión de los precursores	Puede usarse para vinos blancos, rosados y tintos

ES BUENO SABER…

La conversión en **número de unidades de olor (NUO)** corresponde a la concentración de un compuesto volátil respecto a **su umbral de percepción**. Permite visualizar mejor la importancia de un compuesto volátil o familia de compuestos volátiles en las características organolépticas globales del vino.
El NUO permite **caracterizar las levaduras en función de su perfil aromático**.

OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Resaltar la frescura y la complejidad aromática de los vinos blancos, rosados y tintos ante los desafíos climáticos actuales.
- Elaborar vinos con un perfil aromático intenso y afrutado, sea cual sea la concentración de precursores en el mosto.
- Optimizar la revelación de las moléculas de tioles volátiles.

RESULTADOS DE LAS PRUEBAS

NÚMERO DE UNIDADES DE OLOR (NUO)

SO.THIOL® es capaz de **transformar los precursores unidos al glutatión y la cisteína de tipo tiol** en 3SH y 3SHA o en 4SMP. La conversión de la concentración de estas moléculas en número de unidades de olor ilustra muy bien **el perfil aromático intenso a frutas exóticas y cítricos** que permite obtener esta cepa (Figura 1).

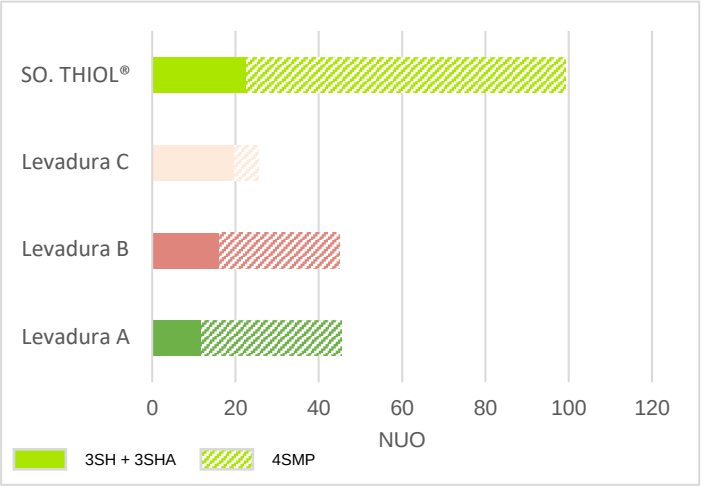

Figura 1. Número de unidades de olor de tioles volátiles (3SH+3SHA y 4SMP) medidos en vinos de Sauvignon Blanc con diferentes cepas de levadura reveladoras de tioles.

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

TAMPÓN AROMÁTICO Y AROMAS DE LOS VINOS TINTOS

Todos los vinos comparten **una base aromática común**, compuesta por ß-damascenona y 27 moléculas fermentativas presentes más allá de su umbral de percepción. Esta base actúa como un "tampón": **la adición o la eliminación de determinados compuestos no afecta de forma significativa a la percepción aromática** del vino. El tampón sólo puede romperse con la adición de determinadas moléculas como **los tioles en los vinos tintos**. **SO.THIOL®** convierte muchos más de sus precursores que la media de otras cepas de levadura, dando lugar a vinos tintos muy afrutados, con **aromas a mora y grosella típicos de la expresión de los tioles en los vinos tintos** (Figura 2).

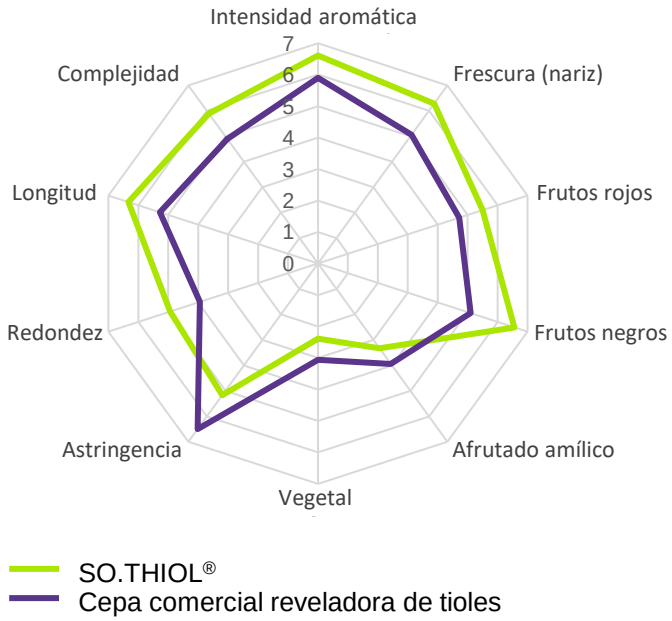

Figura 2. Análisis sensorial de vinos de Syrah termovinificados. Resultados de la degustación obtenidos por un jurado de 9 enólogos.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Especie	Factor Killer	Cinética fermentativa	Tª óptima FA	Resistencia al etanol	Necesidades nutricionales	Producción glicerol	Producción SO_2	Producción AV	Producción H_2S
S. cerevisiae	Killer positivo	Rápida y completa	16 a 18°C para blancos y rosados 20 a 23°C para tintos	14,5% vol.	Bajas	6 a 8 g/L	Baja	Baja	Baja

MODO DE EMPLEO

Dispersar las levaduras secas activas (VSA) en 10 veces su peso de una mezcla de agua y mosto en la misma proporción, a una temperatura entre 35 y 40 °C.

Ejemplo: 500 g de LSA en una mezcla compuesta por 2,5 L de agua y 2,5 L de mosto a 37 °C. Dejar reposar 20 minutos y a continuación homogeneizar cuidadosamente. Si la diferencia de temperaturas entre la preparación y el mosto no es superior a 10 °C, añadir las levaduras directamente al mosto. De lo contrario, duplicar el volumen de la preparación con mosto, esperar 10 minutos, homogeneizar cuidadosamente y añadir al mosto.

Precauciones de uso:
Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

DOSIS

Rehidratación: 20 g/hL

PRESENTACIÓN

500 g

CONSERVACIÓN

Conservar en un lugar fresco y seco, en el envase original.
Una vez abierto el envase, utilizar inmediatamente.

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.

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