



SO.THIOL®



Intensité aromatique et fraîcheur

Optimisation de la conversion des précurseurs

S'utilise sur les cépages de toutes couleurs



BON À SAVOIR !

La conversion en **nombre d'unités d'odeurs (NUO)** correspond à la concentration d'un composé volatil, ramenée à **son seuil de perception**. Elle permet d'avoir une meilleure visualisation de l'importance d'un composé volatil ou d'une famille de composés volatils sur le caractère organoleptique global du vin. Le NUO permet de **caractériser les levures en fonctions de leur profil aromatique**.



OBJECTIFS ŒNOLOGIQUES

- Valoriser la fraîcheur et la complexité aromatique des vins blancs, rosés et rouges face aux enjeux climatiques actuels.
- Elaborer des vins au profil aromatique intense et fruité, quelle que soit la concentration en précurseurs du moût.
- Optimiser la révélation des molécules de thiols volatils.

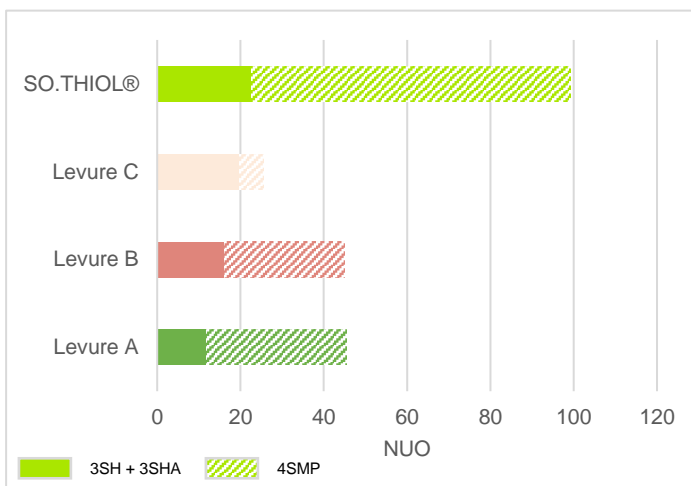


RÉSULTATS D'ESSAIS

NOMBRE D'UNITÉS D'ODEUR (NUO)

SO.THIOL® est capable de **transformer les précurseurs glutathionés et cystéinés de type thiols** en 3SH et 3SHA ou en 4SMP. La conversion de la concentration de ces molécules en nombre d'unités d'odeur illustre très bien **le profil aromatique intense de fruits exotiques et d'agrumes** que permet d'obtenir cette souche (Figure 1).

Figure 1. Nombres d'unités d'odeur de thiols volatils (3SH+3SHA et 4SMP) mesurés dans des vins de Sauvignon Blanc pour différentes souches de levure révélatrices de thiols.

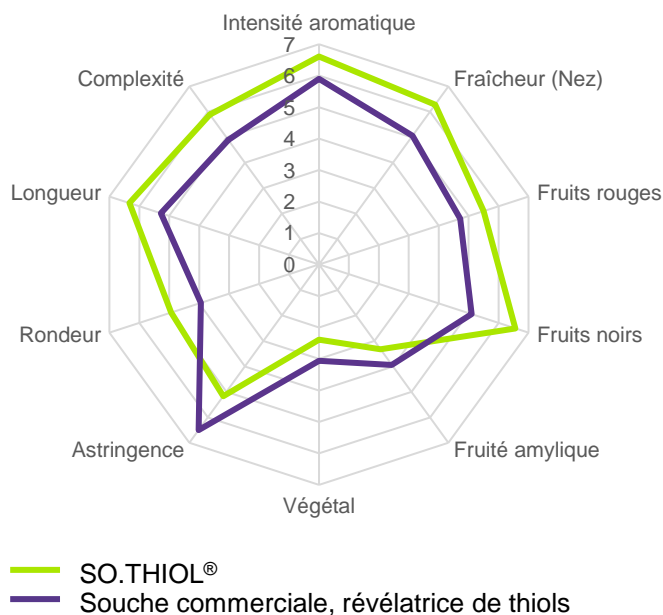




TAMPON AROMATIQUE ET ARÔMES DES VINS ROUGES

Tous les vins partagent **une base aromatique commune**, composée de β -damascénone et de 27 molécules fermentaires présentes au-delà de leur seuil de perception. Cette base agit comme un "tampon" : **l'ajout ou retrait de certains composés n'affecte pas beaucoup la perception aromatique** du vin. Le tampon peut être rompu uniquement par l'ajout de certaines molécules comme **les thiols dans les vins rouges**. **SO.THIOL®** convertit beaucoup plus de leurs précurseurs que la moyenne des autres souches et produit ainsi des vins rouges très fruités aux **arômes de mûre et de cassis typiques de l'expression des thiols dans les vins rouges** (Figure 2).

Figure 2. Analyse sensorielle de vins de Syrah thermovinifiés. Résultats de dégustation obtenus grâce à un panel de 9 œnologues.



PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Espèce	Facteur Killer	Cinétique fermentaire	T°C optimale FA	Résistance éthanol	Besoins nutritionnels	Production glycérol	Production SO2	Production AV	Production H ₂ S
<i>S. cerevisiae</i>	Killer positif	Rapide et complète	16-18°C sur blancs et rosés 20-23°C sur rouges	14,5% vol.	Faible	6-8 g/L	Faible	Faible	Faible

MODE D'EMPLOI

Disperser les levures sèches actives (LSA) dans 10 fois leur poids d'un mélange d'eau et de moût en proportion équivalente et à une température comprise entre 35 et 40°C.

Exemple: 500 g de LSA, dans un mélange composé de 2,5 L d'eau et 2,5 L de moût à 37°C.

Laisser reposer 20 minutes puis homogénéiser doucement le levain. Si la différence de température entre le levain et le moût n'excède pas 10°C, incorporer directement le levain au moût. Sinon, doubler le levain avec du moût, attendre 10 minutes, homogénéiser doucement et incorporer au moût.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

DOSE D'EMPLOI

Réhydratation : 20 g/hL

CONDITIONNEMENT

500 G

CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais et sec dans son emballage d'origine. A utiliser immédiatement après ouverture.

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.