

ImpackThiols



KIT INTEGRADO LEVEDURA/NUTRIENTE

A solução integrada para libertar o potencial tiolado frutado dos seus vinhos

APLICAÇÕES ENOLÓGICAS

ImpackThiols é um kit composto por uma levedura e um nutriente estudados para favorecer a expressão dos aromas varietais de tipo tióis frutados (3MH e A-3MH).

A levedura IOC RÉVÉLATION THIOLS demonstrou durante vários anos a sua aptidão em revelar preferencialmente o 3-mercaptopentanol, tiol responsável nomeadamente pelas notas de citrinos e em termos mais gerais, envolvido na expressão frutada de inúmeras variedades de uva. Os nossos testes evidenciaram os diferentes fatores que permitem otimizar a atividade reveladora de aromas de IOC RÉVÉLATION THIOLS. Deste modo, as condições de temperatura, clarificação, pH e nutrição que favorecem a libertação dos aromas tiolados por IOC RÉVÉLATION THIOLS são agora conhecidos.

Estes conhecimentos resultaram no desenvolvimento de um nutriente específico, PROTHIOLS, combinando a ação benéfica do azoto 100% orgânico na revelação dos tióis com efeito protetor da glutatona de origem natural nos aromas.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

IOC RÉVÉLATION THIOLS

- Espécie: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Fator Killer: K2 ativo.
- Resistência ao álcool: elevada [15 % vol].
- Garante fermentações regulares entre 13°C e 25°C.
- Condições ideais para a expressão dos tióis frutados: Clarificação do mosto: 20-90 NTU; pH mosto > 3,2; Temperatura de fermentação: 14-17°C.
- Fase de latência: curta.
- Velocidade de fermentação: rápida.
- Produção de acidez volátil: reduzida a moderada.
- Produção de SO₂: média.

PROTHIOLS

- Formulação específica mista de leveduras inativas, de autolisado de levedura e de tiamina [0,1%].
- Oferece uma complementação nutricional suficiente para mostos de teor inicial em azoto assimilável superior a 120 mg/L.
- Favorece teores elevados em glutatona provenientes da fermentação alcoólica.
- Limita a produção de compostos que combinam o SO₂.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Leveduras revivificáveis: > 10 mil milhões de células/g.
- Pureza microbiológica: menos de 10 leveduras selvagens por milhão de células.

- Leveduras inativas: teor em azoto orgânico < 10% de matéria seca.
- Autolisado de levedura: teor em azoto orgânico < 12% de matéria seca e teor em aminoácidos compreendida entre 1,9 e 3,7 % de matéria seca.

DOSE DE UTILIZAÇÃO E MODO DE RE-HIDRATAÇÃO

- 1 • Reidratar IOC RÉVÉLATION THIOLS em 20 litros de água a 37°C.
 - Agitar devagar e depois deixar repousar 20 minutos.
 - Incorporar progressivamente mosto de forma a aclimatar o fermento: a diferença térmica entre o fermento e o mosto em cuba não deve exceder 10°C.
 - Acrescentar mosto ao volume total.
 - Duração total de reidratação < 45 minutos.

- 2 • Dispersar PROTHIOLS em 50 litros de água.
 - Acrescentar ao mosto imediatamente após a adição da levedura.
 - Se o azoto assimilável do mosto for < 120 mg/L, acrescentar 20 g/hL de fosfato diamónico a um terço da fermentação.

ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

- IOC RÉVÉLATION THIOLS: 4 saquetas em alumínio e polietileno laminado de 500 g em vácuo.
- PROTHIOLS: 1 saqueta de 5 kg.
- Guardar em local fresco e seco. Uma vez abertas as saquetas, o produto deve ser utilizado rapidamente.

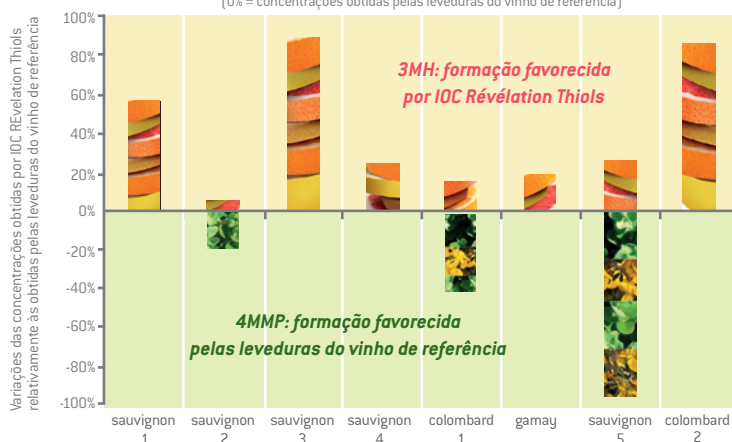
ImpackThiols

Revelação seletiva e segura dos tíóis frutados



Obtenções de expressão do 3MH e limitação da 4MMP por IOC RÉVÉLATION THIOLS

(0% = concentrações obtidas pelas leveduras do vinho de referência)



Uma levedura seletiva

O seio de **ImpackThiols** é a levedura **IOC Révélation Thiols**, que sobrexpressa o 3MH, composto responsável por aromas frutados varietais como a toranja ou o maracujá, e que limita a contribuição da 4MMP, frequentemente associada aos aromas vegetais de buxo.

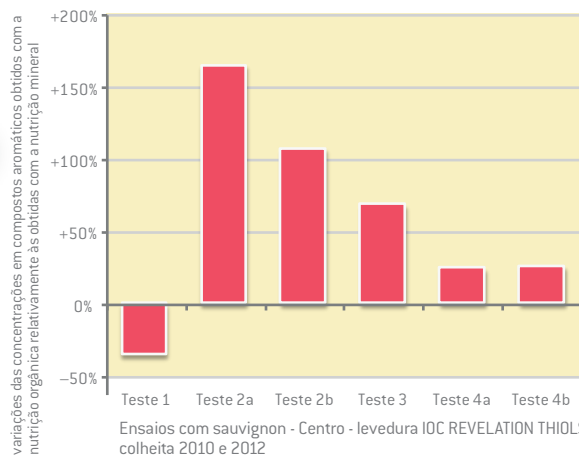
Bem característico, **IOC Révélation Thiols** pode ver as suas capacidades aumentadas graças à gestão do seu ambiente fermentativo e das sinergias tíóis/ésteres.

Amplificação através da nutrição orgânica

O interesse de **ImpackThiols**, é também a qualidade do nutriente específico **ProThiols**. **IOC Révélation Thiols** reage muito positivamente à presença de azoto aminado comparativamente à do azoto amoniacal, que apresenta riscos de inibição da síntese dos tíóis. Também pode revelar até três ou mesmo quatro vezes mais aromas frutados em condições nutricionais otimizadas.

O nutriente **ProThiols** foi formulado para trazer os equilíbrios adequados de azoto orgânico, de minerais e de vitaminas de forma a responder às carências mais frequentemente encontradas, otimizando a revelação aromática. A assimilação lenta dos aminoácidos permite um processo simples e seguro, numa única adição após a adição de fermento.

Thiol frutado 3SH: ganhos obtidos com a nutrição orgânica relativamente ao DAP



A preservação dos tíóis frutados ao longo do tempo

Segundo os trabalhos de Kritzinger et al (2010), determinadas leveduras inativas específicas ricas em glutatona permitem, quando são acrescentadas em início de fermentação alcoólica, um aumento significativo dos teores em glutatona resultantes da fermentação. Isto poderia ser associado a uma estimulação da síntese de glutatona pelas leveduras ativas.

A glutatona assim obtida permite então uma melhor conservação dos aromas e mais particularmente dos tíóis varietais ao longo da conservação dos vinhos.

ProThiols foi concebido para libertar uma forte quantidade de glutatona de origem levuriana e favorecer estes fenómenos desde o início da fermentação.