

SELECTYS® THIOL

Cepa seleccionada para la revelación de los tioles en los vinos blancos y rosados

CARACTERÍSTICAS

SELECTYS® THIOL es una cepa *Saccharomyces cerevisiae* aislada en Italia y seleccionada por el departamento de I+D a través de un innovador programa de identificación genética. El propósito de este programa ha sido verificar que esta cepa contiene la secuencia de nucleótidos (+ 38 bases) en el gen IRC7 que codifica la producción de la proteína vinculada a la revelación de tioles (actividad de la β -liasa).

Gracias a los 3 años de pruebas para validar esta cepa en las zonas vitivinícolas de mayor reputación por su producción de vinos característicos por su contenido en tioles, y gracias al departamento de I+D, hemos verificado su capacidad para mejorar las notas aromáticas de:

- 4-Mercapto-4-Methylpentan-2-ona (4MMP): boj, escoba, brote de grosella negra, hoja de tomate
- 3-Mercapto-1-Hexanol (3MH): maracuyá, piña, pomelo
- Acetato de 3-mercaptohexilo (A3MH): frutas exóticas, guayaba, ralladura de cítricos

SELECTYS® THIOL permite ensalzar y obtener unos aromas más intensos y estables en el tiempo.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Tª de fermentación recomendada para la revelación de los tioles: 16°C-18°C

Producción de H₂S: baja

Producción de SO₂: baja (< 20 mg/L)

Producción de acidez volátil: baja < 0,25 g/L (a un 12 % vol.)

Producción de glicerol: mediana 5.7 g/L (a un 12 % vol.)

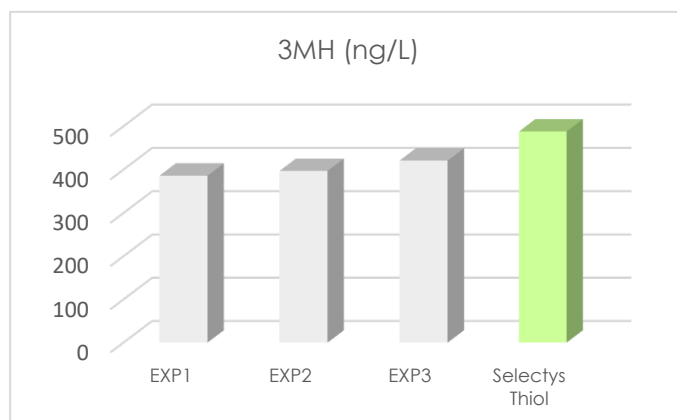
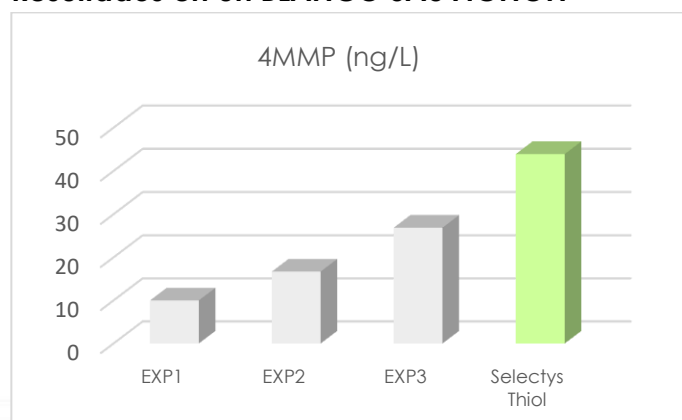
Resistencia al alcohol: > 14.5 % vol.

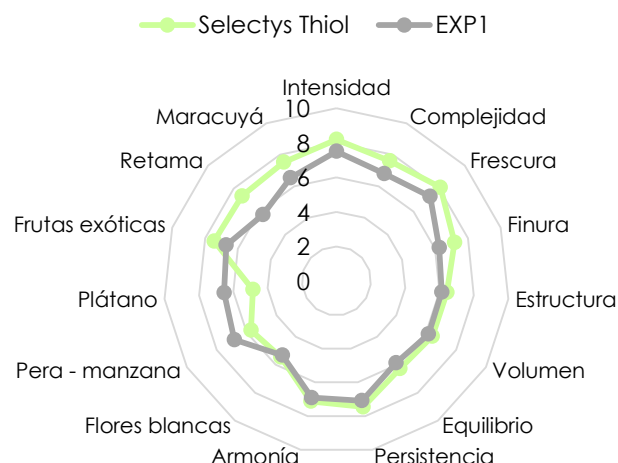
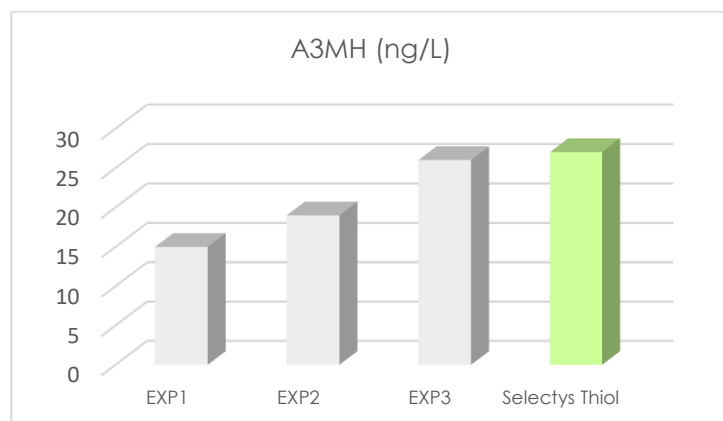
Fenotipo: killer K1

Sensibilidad al cobre: alta

Las exigencias nutricionales de **SELECTYS® THIOL** son medianas, aunque para obtener la mejora deseada del perfil aromático se recomienda una nutrición adecuada en aminoácidos al comienzo de la fermentación.

Resultados en un BLANCO SAUVIGNON





APLICACIONES

SELECTYS® THIOL garantiza una seguridad fermentativa, con una cinética regular.

SELECTYS® THIOL es ideal para elaborar vinos blancos y rosados con aromas tiólicos muy intensos y elegantes, caracterizados por su frescura y persistencia gustativa.

Las características de esta cepa le permiten adaptarse a la fermentación de todas las variedades de uva que presenten un potencial tiólico.

DOSIS

- **Mostos blancos y rosados** : 20 g/hL

MODO DE EMPLEO

Rehidratación:

Rehidratar la levadura en 10 veces su volumen de agua a una temperatura de 37 °C (± 2 °C). Dejar reposar durante 10 minutos. Agitar suavemente hasta obtener una mezcla homogénea. Esperar otros 10 minutos y remover. Añadir mosto gradualmente a las levaduras rehidratadas para reducir la diferencia de temperaturas entre la mezcla y el depósito a inocular. En el momento de la inoculación, la diferencia de temperaturas entre la preparación y el mosto no debe ser superior a 5 °C-7 °C

Inoculación:

Añadir la solución al mosto y homogeneizar todo el volumen.

Información técnica:

Para el desarrollo completo del perfil aromático tiólico, Aconsejamos a controlar la concentración de cobre en el mosto. De hecho, **SELECTYS® THIOL** es una cepa muy sensible al cobre: una concentración igual o superior a 0.5 mg/L puede alterar las prestaciones fermentativas de la cepa, así como reducir la liberación de aromas tiólicos, ya que éstos se unen al cobre de manera irreversible y precipitan.

Si la concentración de cobre en el mosto es superior a 0.5 mg/L, recomendamos el uso de

DIWINE® THIOL.

136/2020 – 2/3

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Paquete al vacío de 500 g. Cartón de 20 x 500g

10 kg

CONSERVACIÓN

Conservar en un lugar fresco y seco (a ser posible a $T < 16^{\circ}\text{C}$), en su 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.