

ImpackThiols



KIT INTEGRATO LIEVITO E NUTRIENTE

La soluzione integrata per liberare il potenziale tiolato fruttato dei vostri vini

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

ImpackThiols è un kit composto da un lievito e da un nutriente studiati per favorire l'espressione degli aromi varietali del tipo tioli fruttati (3MH e HA-3MH).

Il lievito IOC RÉVÉLATION THIOLS ha dimostrato ormai da anni le sue capacità nel rivelare prioritariamente il 3-mercaptoesanolo, un tiolo che è responsabile in particolare delle note di agrumi e che più in generale è implicato nell'espressione fruttata di numerose varietà di uva. Le nostre prove hanno messo in evidenza i diversi fattori che permettono di ottimizzare l'attività rivelatrice degli aromi di IOC RÉVÉLATION THIOLS. È così che le condizioni di temperatura, chiarifica, pH e nutrizione che favoriscono la liberazione degli aromi tiolati da parte di IOC RÉVÉLATION THIOLS sono ormai ben note.

Queste conoscenze hanno portato alla messa a punto di un nutriente specifico, denominato PROTHIOLS, che combina l'azione benefica dell'azoto organico al 100 % sulla rivelazione dei tioli con l'effetto protettore del glutazione di origine naturale sugli aromi.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

IOC RÉVÉLATION THIOLS

- Specie : Saccharomyces cerevisiae.
- Fattore Killer : K2 attivo.
- Resistenza all'alcool : elevata (15 % vol.).
- Assicura fermentazioni regolari tra 13 e 25 °C.
- Condizioni ottimali per l'espressione dei tioli fruttati : Chiarifica del mosto : 20-90 NTU - pH del mosto > 3,2 - Temperatura di fermentazione : da 14 à 17°C.
- Fase di latenza : breve.
- Velocità di fermentazione : rapida.
- Produzione di acidità volatile : da scarsa a moderata.
- Produzione di SO₂ : media.

PROTHIOLS

- Formulato specifico a base di lieviti inattivi, autolisato di lievito e tiamina (0,1 %).
- Apporta un complemento nutrizionale sufficiente per mosti con tenore iniziale di azoto assimilabile superiore a 120 mg/l.
- Favorisce tenori elevati di glutazione al termine della fermentazione alcolica.
- Limita la produzione di composti con SO₂.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Conta vitale : > 10 miliardi di cellule per grammo.
- Purezza microbiologica : meno di 10 lieviti selvaggi per milione di cellule.

- Lieviti inattivi : tenore in azoto organico inferiore a un 10 % di materia secca.
- Autolisato di lievito : tenore in azoto organico inferiore a un 12 % di materia secca e tenore in amminoacidi compreso tra 1,9 e 3,7 % di materia secca.

DOSI E ISTRUZIONI PER L'USO

- 1 • Reidratare IOC RÉVÉLATION THIOLS in 20 litri di acqua a 37°C.
- Agitare dolcemente e lasciare quindi riposare per 20 minuti.
- Incorporarvi progressivamente del mosto al fine di fare acclimatare il lievito : la differenza termica tra il lievito e il mosto non deve superare i 10°C.
- Versare nel volume totale di mosto da trattare.
- Durata totale di reidratazione : inferiore a 45 minuti.

- 2 • Disperdere PROTHIOLS in 50 litri di acqua.
- Aggiungere al mosto immediatamente dopo l'aggiunta del lievito.
- Se l'azoto assimilabile del mosto è inferiore a 120 mg/l, aggiungere 20 g/hl di fosfato biammonico ad un terzo della fermentazione.

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

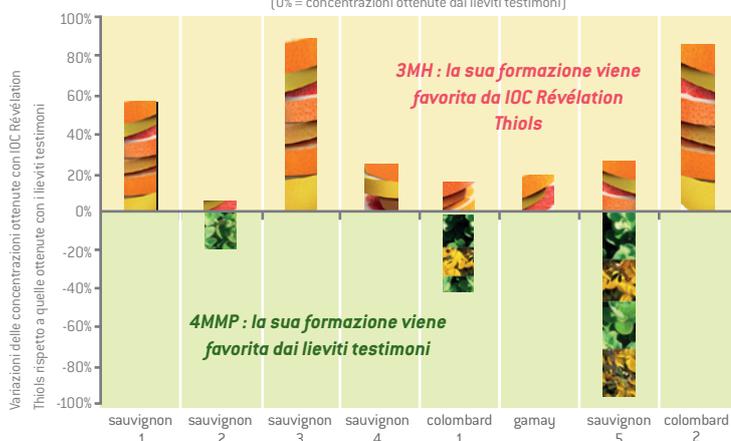
- IOC RÉVÉLATION THIOLS : 4 sacchetti sotto vuoto da 500 g in laminato di alluminio polietilene.
- PROTHIOLS : 1 sacchetto da 5 kg.
- Da conservare al fresco e all'asciutto. Una volta aperta la confezione, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente.

ImpackThiols

Rivelazione selettiva dei tioli fruttati in tutta sicurezza



Con IOC RÉVÉLATION THIOLS, incrementi nell'espressione del 3MH e limitazione del 4MMP
(0% = concentrazioni ottenute dai lieviti testimoni)



Un lievito selettivo

Il cuore di **ImpackThiols** è il lievito **IOC Révélation Thiols** che permette una espressione potenziata del 3MH, il composto responsabile degli aromi fruttati varietali come quelli di pompelmo o dei frutti della passione, limitando al tempo stesso il contributo del 4MMP, spesso associato ad aromi vegetali di bosso.

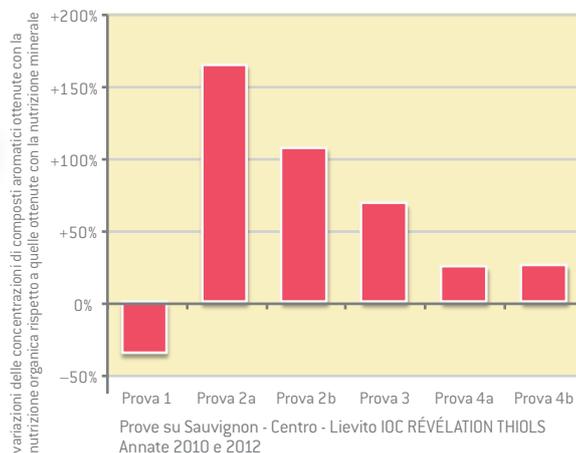
Finemente caratterizzato, **IOC Révélation Thiols** può vedere amplificate le sue capacità grazie alla gestione del suo ambiente fermentativo e alle sinergie tra tioli e esteri.

Amplificazione tramite la nutrizione organica

L'interesse di **ImpackThiols** risiede anche nella qualità del nutriente specifico **ProThiols**. **IOC Révélation Thiols** reagisce molto positivamente alla presenza di azoto amminico rispetto a quella di azoto ammoniacale che presenta dei rischi di inibizione della sintesi dei tioli. Può così rivelare gli aromi fruttati tre ed anche quattro volte meglio in condizioni nutrizionali ottimizzate.

Il nutriente **ProThiols** è stato formulato per apportare un equilibrio adeguato tra azoto organico, minerali e vitamine, al fine di rispondere alle carenze più frequenti, ottimizzando al tempo stesso la rivelazione aromatica. L'assimilazione lenta degli amminoacidi permette un processo semplice e sicuro con una sola aggiunta da effettuare dopo l'apporto del lievito.

Tiolo fruttato 3SH: vantaggi ottenuti con la nutrizione organica rispetto al DAP



La preservazione dei tioli fruttati nel tempo

Dai lavori di Kritzinger ed altri del 2010, certi lieviti inattivi specifici ricchi di glutazione permettono, se aggiunti all'inizio della fermentazione alcolica, un aumento significativo del tenore di glutazione al termine della fermentazione. Questo fenomeno potrebbe essere dovuto ad una stimolazione della sintesi del glutazione da parte dei lieviti attivi.

Il glutazione così ottenuto permette allora una migliore conservazione degli aromi e più in particolare quella dei tioli varietali nel corso dell'invecchiamento dei vini.

ProThiols è stato concepito per permettere la liberazione di una forte quantità di glutazione di origine fermentativa e per favorire questo fenomeno fin dall'inizio della fermentazione.