

SELECTYS® THIOL ROUGE



Ceppo selezionato per esaltare profili di frutta nera e fresca secondo profili moderni dei vini rossi

CARATTERISTICHE

SELECTYS® THIOL ROUGE è un ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* appartenente alla collezione interna del GRUPPO SOFRALAB®, identificato dal dipartimento Innovazione, Ricerca e Sviluppo attraverso un programma che consente di selezionare un ceppo in base al suo profilo genetico e al suo impatto aromatico.

SELECTYS® THIOL ROUGE è stato scelto perché:

- portatore della sequenza nucleotidica (+ 38 basi) sul **gene IRC7**, codificante per la sintesi della proteina legata alla rivelazione dei tioli (attività β-liasica),
- produce componenti aromatiche che agiscono come vettori di aroma volti ad amplificare il **profilo aromatico fruttato e fresco dei vini rossi**.

SELECTYS® THIOL ROUGE favorisce l'espressione di un fruttato fresco con note di frutta nera secondo le esigenze moderne di mercato.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Cinetica fermentativa	T°C FA consigliata per i tioli	Resistenza all'etanolo	Produzione di glicerolo	Produzione di SO ₂	Produzione di acidità volatile	Produzione di H ₂ S	Fabbisogno di azoto
Rapida	22 – 25°C	>14,5% vol. <17% vol.	Media-Alta	Medio-Bassa	Medio-Bassa	Bassa	Medio-Basso

Le esigenze nutrizionali di **SELECTYS® THIOL ROUGE** variano da basse a medie, secondo le matrici. Tuttavia, si raccomanda un adeguato apporto di aminoacidi all'inizio della fermentazione per esaltare il profilo aromatico desiderato.

RISULTATI DELLE PROVE

1 - PRODUZIONE DI AROMI

SELECTYS® THIOL ROUGE permette di ottenere delle concentrazioni di tioli (3MH, 4MMP: Figura 1A), terpeni e norisoprenoidi (Figura 1B) significativamente superiori rispetto a un ceppo di lievito privo dei 2 alleli lunghi del gene *IRC7*.

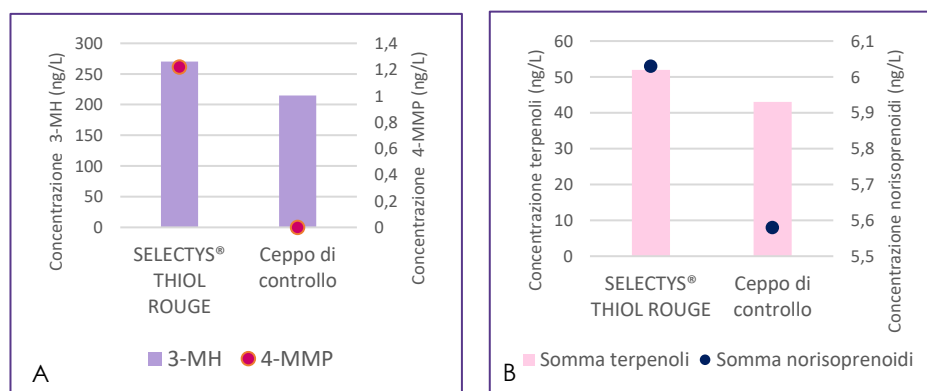


Figura 1. Concentrazioni di tioli (A), terpeni e norisoprenoidi (B) misurate dopo la fermentazione alcolica nei vini Syrah, elaborati con **SELECTYS® THIOL ROUGE** o con un ceppo di controllo dotato di 2 alleli corti del gene *IRC7*. Dosaggio utilizzato = 20 g/hL.

2 – PROFILO SENSORIALE

L'interazione delle diverse molecole aromatiche prodotte da **SELECTYS® THIOL ROUGE** durante la fermentazione alcolica contribuisce all'intensità e alla complessità aromatica. **I vini ottenuti hanno un profilo aromatico fresco e fruttato di tipo "frutta nera"** (Figura 2).

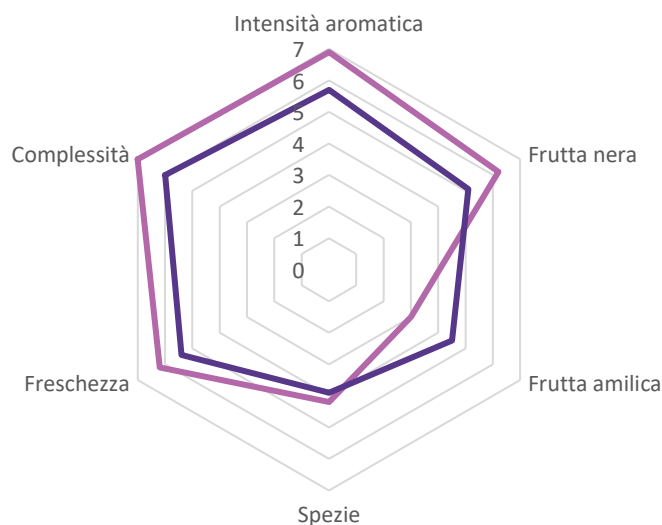


Figura 2. Analisi sensoriale dei vini. Risultati ottenuti tramite un panel di degustazione composto da otto enologi.

— SELECTYS® THIOL ROUGE
— Ceppo di controllo

APPLICAZIONI



Ideale per l'elaborazione di vini rossi con aromi freschi e intensi di frutta nera.



Garantisce una sicurezza fermentativa con una cinetica regolare.



Si adatta alla fermentazione di tutte le varietà con potenziale "tiolico".

MODALITÀ D'USO

Reidratazione:

Reidratare il lievito in 10 volte il suo volume di acqua a una temperatura di 37° C ($\pm 2^\circ$ C). Lasciare riposare per 10 minuti, quindi mescolare delicatamente fino a ottenere una miscela omogenea. Attendere altri 10 minuti e rimescolare. Aggiungere gradualmente del mosto al lievito reidratato per ridurre la differenza di temperatura tra la miscela e la vasca da inoculare. Al momento dell'inoculo, la differenza di temperatura tra la preparazione e il mosto non dovrà essere superiore a 5-7° C.

Inoculo:

Versare la soluzione nel mosto e omogeneizzarla alla massa.

Informazioni tecniche:

Per uno sviluppo completo del profilo aromatico intenso, consigliamo di controllare la quantità di rame nel mosto. Il rame reagisce infatti con le funzioni -SH dei tioli, facendoli precipitare e limitandone così l'impatto sulla percezione aromatica finale.

Se i livelli di rame nel mosto superano 0,5 mg/L, consigliamo l'uso di **DIWINE® THIOL**.

Precauzioni per l'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

DOSAGGIO

Aggiunta di lievito nei mosti rossi: 20 g/hL

IMBALLAGGIO

500g.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto (se possibile $<16^\circ$ C), nella confezione originale.

Utilizzare subito dopo l'apertura.

Le informazioni di cui sopra si basano sulle nostre conoscenze attuali. Sono fornite senza obbligo o garanzia nella misura in cui le condizioni di utilizzo sono al di fuori del nostro controllo. Esse non esonerano l'utilizzatore dal rispetto della legislazione e delle norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà di SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.