

ПРОЦЕСС ОПТИМИЗАЦИИ ТИОЛОВ



СИНЕРГИЯ ТИОЛОВ



- 1 НА ВИНОГРАДНИКЕ** Хорошее питание азотом
- 2 УБОРКА УРОЖАЯ** Здоровые гроздья
Ранняя уборка урожая
- 3 МАЦЕРАЦИЯ НА КОЖИЦЕ**  **VIAZYM MP**
2 г/100 кг винограда
Т° 10 - 15°C,
3 - 6 часов
- 4 ПОСЛЕ ОТСТОЯ**  100 - 200 ед. мутности
ORIGIN SH 30 - 70 г/гл
SUBLIWHITE 5 - 10 г/гл
NEO CRISPY 20 - 30 г/гл
- 5 СПИРТОВОЕ БРОЖЕНИЕ**  **VIALATTE FERM® W28**
SO.DELIGHT
- 6 ПИТАНИЕ**  **NUTRICELL® FULLAROM** или
NUTRICELL® AA
+ **NUTRICELL®**
в середине спиртового брожения, в случае необходимости
- 7 ВЫДЕРЖКА** Внести предварительно SO₂ и аскорбиновую кислоту перед выдержкой на осадке
- 8 ОКЛЕЙКА**  **PROVGREEN PURE WINE**
(5 - 20 г/гл)

VIALATTE FERM® W28



VIALATTE FERM® W28 это дрожжи *S. cerevisiae*, используемые для большей выработки тиолов во время производства вина из ароматических сортов винограда. При оптимальной фенольной зрелости усиливает ноты цитруса и экзотических фруктов. Дрожжи обеспечивают качественное брожение даже в сложных условиях (низкая температура, повышенный градус алкоголя, нехватка азота...).

VIALATTE FERM® W28 рекомендован для сортов Совиньон, Коломбар, Вердехо, Пети Мансан или для красных сортов, используемых для получения розовых ароматных вин.

Расфасовка: 500 г и 10 кг

Дозировка: 20 г/гл

VIALATTE FERM® W28		SO.DELIGHT	
Ароматический профиль	Свежесть / Цитрусовые	Экзотические фрукты	Фруктовость
Спиртовое брожение	Т° : от 12 до 13°C	Т° при спиртовом брожении (СБ) 12°C - 13 °C в начале СБ, затем 15°C с середины СБ	Т° <15°C
ПИТАНИЕ	Специальное питание NUTRICELL® AA		Специальное питание NUTRICELL® FULLAROM

SO.DELIGHT



SO.DELIGHT это дрожжи вида *S. cerevisiae*, отобранные за их способность к производству ароматических белых и розовых вин, с оттенками свежести и фруктовым ароматом. Получаемый ароматический профиль является сложным, с сортовыми и ферментативными нотками. **SO.DELIGHT** рекомендуется для производства вин, происходящих из нейтральных или ароматических сортов.

Расфасовка: 500 г

Дозировка: 20 г/гл

ДРОЖЖИ

NUTRICELL® AA



NUTRICELL® AA это питательное вещество, разработанное исключительно на основе производных продуктов специфических дрожжей богатых аминокислотами. **NUTRICELL® AA** обеспечивает хорошее проведение спиртового брожения и улучшает ароматический профиль вин, способствуя производству высших эфиров и высших этилацетатов (происходящих в результате распада аминокислот) а также проявлению тиолов во время спиртового брожения.

Расфасовка: 1 кг и 10 кг

Дозировка: 20-40 г/гл

NUTRICELL® FULLAROM



NUTRICELL® FULLAROM - подкормка на основе дрожжевых продуктов, оказывающая влияние на аромат вин. **NUTRICELL® FULLAROM** позволяет контролировать процесс спиртового брожения. Улучшает выработку эфиров при производстве вина из сортов, слабых по ароматическим свойствам, или винограда с полей с высокой урожайностью.

Расфасовка: 1 кг и 10 кг

Дозировка: 20-40 г/гл

ДЛЯ ОПТИМИЗАЦИИ АРОМАТИЧЕСКОГО ПРОФИЛЯ В СЛУЧАЕ НЕХВАТКИ АЗОТА В СУСЛЕ

- Избегать любого добавления фосфата диамония или сульфата аммония
- Приводить в действие при помощи органического вещества, насыщенного аминокислотами
- NUTRICELL® AA** или **NUTRICELL® FULLAROM**
Аминокислоты = азот, усваиваемый для спиртового брожения
- Без разрушения выражения тиолов

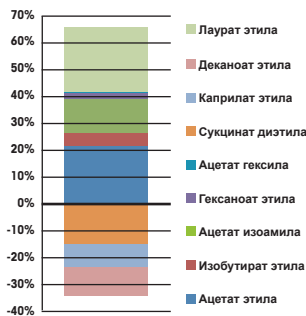
АНАЛИЗЫ АРОМАТОВ СОВИНЬОНА БЕЛОГО ДОЛИНА ЛУАРЫ

Получают на 30% больше ароматов благодаря **NUTRICELL® FULLAROM**. Применение **NUTRICELL® FULLAROM** увеличивает, в частности, производство:

- Лаурат этила
- Ацетат изоамила



ИЗМЕНЕНИЕ ПО ОТНОШЕНИЮ К КОНТРОЛЬНОМУ ОБРАЗЦУ



ПИТАТЕЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА

NEO CRISPY®



Богатый аминокислотами и редуцирующими пептидами, **NEO CRISPY®** является дрожжевым продуктом, предназначенным для производства белых вин и ароматических розовых вин.

Предварительно используемый в самом начале изготовления вина, **NEO CRISPY®** является удивительно эффективным инструментом для защиты ароматических компонентов и цвета вина.

NEO CRISPY® усиливает природную сопротивляемость суслу окислению.

Расфасовка: 1 кг и 5 кг

Используемая дозировка: 15-30 г/гл

ДРОЖЖЕВЫЕ ПРЕПАРАТЫ

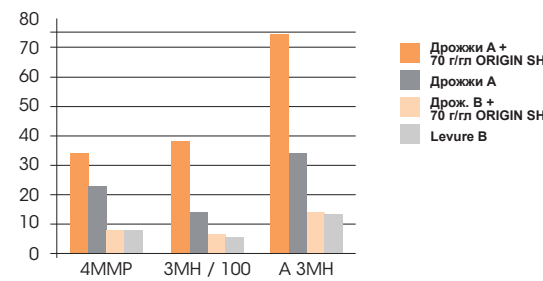
ORIGIN SH



ORIGIN SH является препаратом для оклейки нового поколения, состоящий из различных действующих веществ и разработанный для ограничения риска распада тиолов. **ORIGIN SH** фиксирует тяжелые металлы. Их отрицательное воздействие на ароматы вин сильно ограничивается, а ароматический потенциал винограда, насыщенного предшественника тиолов может выражаться оптимальным образом. К тому же, **ORIGIN SH** защищает ароматы вин от окислений при помощи высвобождения редуцирующих составляющих. Он также вызывает селективные реакции с полифенолами, заставляя их выпадать в осадок до того, как они окислятся и вызовут коричневые кассы.

Расфасовка: 5 кг

Дозировка: 30 - 70 г/гл



ПРЕПАРАТЫ ДЛЯ ОКЛЕЙКИ

SUBLIWHITE

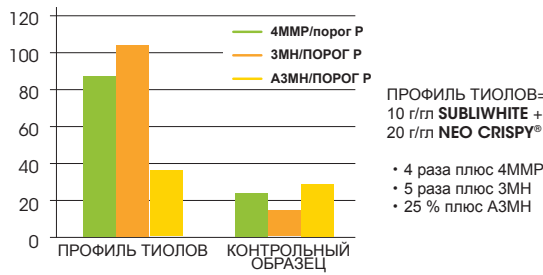


SUBLIWHITE это комплекс виноградных танинов, отобранных за их антиоксидантный характер и производных из дрожжей. Многие годы экспериментов позволили разработать и внедрить **SUBLIWHITE**, продукт, адаптированный для производства белых вин. **SUBLIWHITE** сберегает желто-зеленую составляющую цвета и позволяет осуществлять оптимизированное осветление белого вина после спиртового брожения. В аромате он развивает фруктовую, цветочную и свежую ноту. Во вкусе **SUBLIWHITE** привносит круглость, структуру и сбалансированность и смягчает растительный характер.

Расфасовка: 1 кг и 5 кг

Дозировка: 5-15 г/гл

АНАЛИЗЫ ТИОЛОВ- СОВИНЬОН БЕЛЫЙ БОРДО



ПРОФИЛЬ ТИОЛОВ= 10 г/гл **SUBLIWHITE** + 20 г/гл **NEO CRISPY®**

- 4 раза плюс 4MMP
- 5 раза плюс 3MH
- 25 % плюс A3MH

Пороги чувствительности: 4MMP : 0.8 нг/л ; 3MH : 60 нг/л; 3MH-A: 4 нг/л

ТАНИНЫ

ТИОЛЫ ПРЕДШЕСТВЕННИКИ АРОМАТОВ

ПРЕДШЕСТВЕННИКИ АРОМАТОВ В ВИНОГРАДЕ

Молекула	ХИМИЧЕСКОЕ НАЗВАНИЕ	ОПИСАНИЕ АРОМАТА	ПОРОГ (НГ/Л)	КОНЦЕНТРАЦИЯ В ВИНАХ НГ/Л
4MMP	4-метил -4-меркаптопентан -2-уан	Листья томата, почка черной смородины, кошачья моча	0,8	4-44
A3MH	Ацетат 3-меркаптогексанол	Маракуйя	4	0-800
3MH	3-меркаптогексанол	Грейпфрут, экзотические фрукты	60	600-1200
4MMPON	4-метил -4- меркаптопентан -2-ол	Цедра цитрусовых	55	0-100
3MMB	3-метил- 3-меркаптобутанол	Печеный лук- порей	1500	80-130

ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ МЕДИ И ТИОЛОВ

Медь является очень реактивной по отношению к соединениям S-H Тиолов. Она их соединяет и заставляет окончательно выпадать в осадок ароматы. К тому же, некоторые штаммы дрожжей чувствительны к меди. Их метаболизм нарушается, что еще больше ограничивает раскрытие тиолов. Поэтому необходимо контролировать концентрацию меди в сусле для оптимизации производства тиолов.

ШТАММЫ ДРОЖЖЕЙ БЕЛЫХ И РОЗОВЫХ ВИН	ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К CU
SO.DELIGHT	Чувствительны
VIALATTE FERM® W12	Средняя чувствительность
VIALATTE FERM® R71	Очень чувствительны
VIALATTE FERM® W28	Очень чувствительны