

# SELECTYS® THIOL ROUGE



**Souche sélectionnée pour valoriser les arômes frais et fruités des vins rouges**

## CARACTÉRISTIQUES

**SELECTYS® THIOL ROUGE** est une souche de *Saccharomyces cerevisiae* appartenant à la collection interne du GROUPE SOFRALAB®, identifiée par le département Innovation, Recherche & Développement au travers d'un programme permettant de sélectionner une souche en fonction de son profil génétique et de son impact aromatique.

**SELECTYS® THIOL ROUGE** a ainsi été choisie pour :

- être porteuse de la séquence nucléotidique (+ 38 bases) sur **le gène IRC7** codant pour la synthèse de la protéine liée à la révélation des thiols (activité  $\beta$ -lyase),
- produire des composés aromatiques agissant comme des vecteurs d'arômes amplifiant le **profil aromatique fruité et frais des vins rouges**.

**SELECTYS® THIOL ROUGE** favorise l'expression d'un fruité frais aux notes de fruits noirs.

## PROPRIÉTÉS OENOLOGIQUES

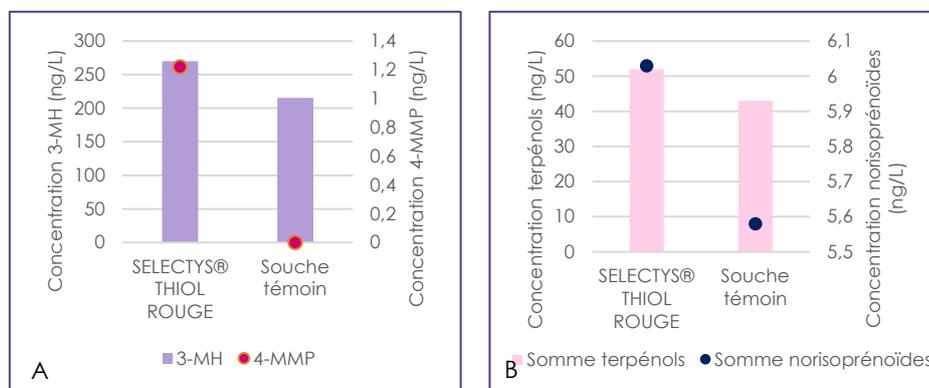
Cinétique fermentaire	T°C FA conseillée pour thiols	Résistance à l'éthanol	Production glycérol	Production de SO <sub>2</sub>	Production d'acidité volatile	Production de H <sub>2</sub> S	Besoins en azote
Rapide	22 – 25°C	>14,5% vol. <17% vol.	Moyenne à élevée	Faible à moyenne	Faible à moyenne	Faible	Faibles à moyens

Les exigences nutritionnelles de **SELECTYS® THIOL ROUGE** sont faibles à moyennes selon les matrices. Toutefois une nutrition adéquate en acides aminés au début de la fermentation est recommandée pour valoriser le profil aromatique recherché.

## RÉSULTATS D'ESSAIS

### 1 - PRODUCTION D'ARÔMES

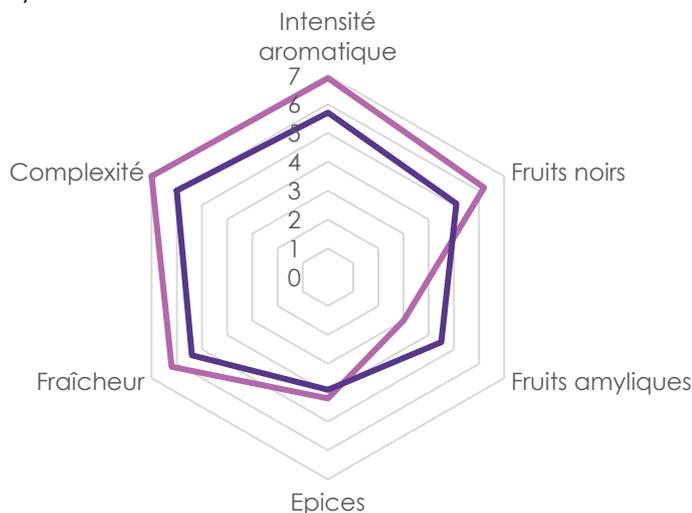
**SELECTYS® THIOL ROUGE** permet d'obtenir des concentrations en thiols (3MH, 4MMP : Figure 1A), terpènes et norisoprénoides (Figure 1B) significativement plus élevées qu'une souche de levure dépourvue de 2 allèles longs du gène *IRC7*.



**Figure 1.** Concentrations en thiols (A), terpènes et norisoprénoides (B) mesurées après la fermentation alcoolique dans des vins de Syrah élaborés avec **SELECTYS® THIOL ROUGE** ou une souche témoin possédant 2 allèles courts du gène *IRC7*. Dose employée = 20 g/hl.

## 2 – PROFIL SENSORIEL

L'interaction des différentes molécules aromatiques produites par **SELECTYS® THIOL ROUGE** au cours de la fermentation alcoolique participe à l'intensité et à la complexité aromatique. **Les vins obtenus ont un profil aromatique frais et fruité de type « fruits noirs »** (Figure 2).



**Figure 2.** Analyse sensorielle des vins. Résultats obtenus par l'intermédiaire d'un panel de dégustation composé de 8 œnologues.

— SELECTYS® THIOL ROUGE  
— Souche témoin

## APPLICATIONS



Idéale pour l'élaboration de vins rouges avec des arômes de fruits noirs frais et intenses.



Garantit la sécurité fermentaire avec une cinétique régulière.



S'adapte à la fermentation de toutes les variétés à potentiel 'thiol'.

## MODE D'EMPLOI

### Réhydratation :

Réhydrater la levure dans 10 fois son volume d'eau à une température de 37° C ( $\pm 2^\circ$  C). Laisser reposer pendant 10 minutes, puis mélanger délicatement jusqu'à obtenir à un mélange homogène. Attendre de nouveau 10 minutes et remuer. Ajouter progressivement du moût à la levure réhydratée de façon à réduire la différence de température entre le mélange et la cuve à ensemer. Au moment de l'inoculation, la différence de température entre la préparation et le moût ne devra pas être supérieure à 5-7° C.

### Inoculation :

Verser la solution dans le moût et l'homogénéiser à la masse.

## DOSE D'EMPLOI

**Levurage moûts rouges :** 20 g/hL

## CONDITIONNEMENT

500g.

*Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.*

### Information technique :

Pour un développement complet du profil aromatique intense, nous conseillons de contrôler la quantité de cuivre dans les moûts. En effet le cuivre réagit avec les fonctions -SH des thiols en les faisant précipiter, ce qui limitera leur d'autant leur impact sur la perception aromatique finale.

Avec des valeurs de cuivre dans les moûts supérieures à 0,5 mg/L, nous conseillons l'utilisation de **DIWINE® THIOL**.

### Précautions d'emploi :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais et sec (si possible  $<16^\circ$  C) dans son emballage d'origine. A utiliser immédiatement après ouverture.