

Desulfin®

**desulfitante
per mosti e vini**



AEB S.P.A.
25134 BRESCIA (ITALIA)
Via V. Arici 104 - S. Polo
tel. +39.30.2307100 - fax +39.30.2307281
e-mail: info@aeb-group.com
www.aeb-group.com

Servizio Assistenza Clienti
800 527762



SPINDAL SARL
77220 Gretz Armainvilliers
(France)
Zone Industrielle
3-5 Rue Ampère
tel. +33.1.64078000
fax +33.1.64075920
e-mail: spindal@aeb-group.com

INFORMATIONS CLIENTS
0800774646

IL GRUPPO AEB NEL MONDO

• AEB SPA - BRESCIA - ITALIA • AEBWEB - BRESCIA - ITALIA • AEB d.o.o. - SEZANA - SLOVENIJA • AEB HUNGARIA KFT - BALATONLELLE - HUNGARIA
• AEB IBERICA S.A. - CASTELLBISBAL - BARCELONA - ESPAÑA • AEB BIOQUÍMICA PORTUGUESA S.A. - VISEU - PORTUGAL
• AEB BIOQUÍMICA LATINO AMERICANA LTDA - SÃO JOSÉ DOS PINHAIS - BRASIL • AEB ARGENTINA S.A. - MAIPU MENDOZA - ARGENTINA
• AEB AFRICA (PTY) LTD. - CAPE TOWN - SOUTH AFRICA • SPINDAL S.A.R.L. - GRETZ - FRANCE • SPINDAL EUROPE SUD LTD. - THESSALONIKI - HELLAS
• SPINDAL EUROPE NORD AB - GÖTEBORG - SVERIGE • SPINDAL BIOTECH POLSKA SpZOO - WARSZAWA - POLSKA • SPINDAL MAGHREB S.A.R.L. - TUNIS - TUNISIA
• SOCIÉTÉ DES PRODUITS TROPICAUX DU MALI SARL - BAMAKO - MALI

21989
R. 1.0



Origine dell'H₂S nei vini

Come prevenire o eliminare l'H₂S nei vini

L'acido solfidrico o idrogeno solforato (H₂S) dal caratteristico odore di uova guaste, si forma nel corso della fermentazione in seguito all'azione riduttrice dei lieviti su composti contenenti zolfo. L'H₂S viene poi utilizzato nella sintesi degli aminoacidi solforati (cisteina e metionina). Ma se l'H₂S è prodotto in eccesso viene escreto nel mezzo. La formazione di H₂S dipende anche da mosti poveri in azoto facilmente assimilabile, per cui i lieviti sono costretti a degradare le proteine: l'H₂S sarebbe formato per attività enzimatica (cistein-desulfatasi).

Per eliminare tale difetto è opportuno intervenire nel più breve tempo possibile con opportune aggiunte di una soluzione cuprica come quella proposta da AEB nel formulato **Desulfin**[®]. La reazione è immediata e di piena soddisfazione per il tecnico: il solfato di rame e l'H₂S, formano solfuro di rame (che precipita). Si tenga presente che la sola aerazione del vino, spesso consigliata, non solo non è sufficiente, ma può risultare controproducente, perché può indurre la formazione di dietilsolfuro fortemente maleodorante.

Nei vini con lievi problemi di ridotto, l'apporto di 5-10 mL/hL di **Desulfin**[®] permette di prevenire la formazione di odori anomali e di evitare che l'acido solfidrico reagisca con altri componenti del vino con formazione di composti solforati maleodoranti come mercaptani e disolfuri, la cui rimozione necessita di interventi più complessi.

Se il vino presenta odori inconsueti, è opportuno verificare preventivamente che l'acido solfidrico sia la vera causa dell'anomalia riscontrata. Se i difetti vengono rimossi con l'aggiunta di una goccia di **Desulfin**[®] ad un campione del vino che presenta l'alterazione, si ha la certezza che una dose di 10 mL/hL del preparato restituirà al vino la sua fragranza aromatica.

Quando l'idrogeno solforato è presente solamente in tracce, non si percepiscono odori anomali, ma l'intensità e la complessità aromatica del vino vengono fortemente limitate. Per questo motivo è utile verificare sistematicamente, prima dell'imbottigliamento, se l'aggiunta di **Desulfin**[®] rende il profumo del vino più pulito. In questo caso effettuare l'aggiunta in uscita dalla refrigerazione o comunque una settimana prima dell'imbottigliamento.

È stato dimostrato da Ribéreau-Gayon et al., che la presenza nei vini rossi e bianchi di tracce di ioni rame, dell'ordine di qualche decimo di mg/L, svolge un ruolo utile nei riguardi dello sviluppo dei loro bouquet in bottiglia.

È bene non confondere l'odore sgradevole dovuto all'H₂S formato dai lieviti da quello sotto forma di mercaptani presente nei vini abbandonati sulle loro fecce dopo fermentazione, dal caratteristico odore agliaceo. È possibile che l'acido solfidrico in ambiente a potenziale redox basso, si leghi con una molecola di alcol per dare origine ad un mercaptano (etil mercaptano).

*I vini che presentano odori di ridotto hanno, generalmente, bassi tenori di rame. L'aggiunta di 10 mL/hL di **Desulfin**[®], che apportano 0,25 mg/L di rame, permette di risolvere i problemi senza il rischio di oltrepassare il limite di legge che è di 1 mg/L di rame.*



Limiti di Legge CE

10 mL/hL di **Desulfin**[®] apportano 0,25 mg/L di rame.
Il limite di legge CE è di 1 mg/L di rame.

Dosi e modalità d'impiego

10-20 mL/hL in vinificazione per prevenire l'insorgere di odori di ridotto.
10 mL/hL di vino o maggiori fino alla scomparsa di H₂S
Aggiungere **Desulfin**[®] direttamente al vino durante un rimontaggio all'aria.

Composizione

Solfato di rame puro (titolo 99,5%) 1% in acqua distillata, stabilizzato con E 330 acido citrico 1% . Per uso enologico.
Conforme norme CE.

Confezioni

Flaconi monodose da kg 1 in scatole da 15 pezzi.
Taniche da kg 5 in cartoni da kg 20.