

# DESULFIN

Producto para eliminar los compuestos sulfurados del vino



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El ácido sulfídrico ( $H_2S$ ) con su característico olor a huevo podrido se forma en el transcurso de la fermentación a continuación de la acción reductora de las levaduras sobre los compuestos que contienen azufre. El  $H_2S$  se utiliza posteriormente en la síntesis de aminoácidos sulfurados (cisteína y metionina). Pero si el  $H_2S$  se produce en exceso es excretado en el medio. La formación de  $H_2S$  depende del nitrógeno fácilmente asimilable de los mostos, por ello las levaduras son obligadas a degradar proteínas: el  $H_2S$  estaría formado por actividad enzimática (cisteindesulfhidrasas). Para eliminar este defecto es oportuno intervenir en el tiempo más breve posible con las oportunas adiciones de una solución cúprica como la propuesta por AEB en el formulado **Desulfin**. La reacción es inmediata y con la plena satisfacción del técnico: el sulfato de cobre y el  $H_2S$ , forman sulfuro de cobre (que precipita). Tener presente que la sola aireación del vino, a menudo aconsejada, no solo es suficiente, sino que puede resultar contraproducente, ya que puede inducir a la formación de dietilsulfuros con olor desagradable. Ha sido demostrado por Ribéreau-Gayon et al., que la presencia en los vinos tintos y blancos de trazas de iones de cobre, en orden de alguna décima de ppm, realiza una acción útil para el desarrollo de su aroma en botella. No se debe confundir el olor desagradable debido al  $H_2S$  formado por las levaduras, del que se produce por los mercaptanos presentes en los vinos en contacto prolongado sobre sus lías después de la fermentación, dado el característico olor aliáceo. Es posible que el ácido sulfídrico en ambiente a potencial redox bajo, reaccione con una molécula de alcohol para dar origen a un mercaptano (etil mercaptano). Los vinos que presentan olores a reducido tienen, generalmente valores de cobre bajos. La adición de 10 mL/hL de **Desulfin**, que aportan 0,25 mg/L de cobre, permite resolver los problemas sin el riesgo de sobrepasar el límite de la ley, que es de 1 mg/L de cobre.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Sulfato de cobre en solución acuosa estabilizada con ácido cítrico y bisulfito potásico.

## → DOSIS DE EMPLEO

10 mL/hL. Adiciones >40 mL/hL pueden necesitar un tratamiento desmetalizante (límite legal es de 1 mg/L de cobre).

## → FORMA DE EMPLEO

Efectuar un ensayo preliminar para verificar la presencia de  $H_2S$ . Adicionar al vino durante un remontado con aireación.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Bombonas de 1 kg neto.

Bombonas de 5 kg netos en cajas de 20 kg.

Bombonas de 25 kg.



AEB IBÉRICA S.A.U. • Av. Can Campanya, 13 Pol. Ind. Comte de Sert. 08755-Castellbisbal, Barcelona (ES)  
+34 937720251 • aebiberica@aebibérica.es • www.aeb-group.com