



DESULFIN

.....
Produto para a eliminação dos compostos sulfurados dos vinhos
.....



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

O ácido sulfídrico ou hidrogênio sulfurado (H_2S), característico odor a ovos estragados, forma-se no andamento da fermentação após a ação redutora das leveduras sobre os compostos que contém enxofre. O H_2S , em seguida, é utilizado na síntese dos aminoácidos sulfurados (cisteína e metionina). Mas, se o H_2S for produzido em excesso, será lançado no meio. A formação de H_2S depende também dos mostos pobres em nitrogênio facilmente assimilável, por isto, as leveduras são forçadas a degradar as proteínas: o H_2S será formado por atividade enzimática (cistein-desulfitase).

Para eliminar tal defeito é oportuno intervir, o mais rápido possível, com adequadas adições de uma solução cúprica, como aquela proposta pela AEB na formulação **Desulfin**. A reação é imediata e de plena satisfação para o técnico: o sulfato de cobre e o H_2S , formam sulfureto de cobre (que precipita).

Deve-se ter presente que a simples aeração do vinho, normalmente aconselhada, não apenas não é suficiente, mas pode resultar contraproducente, dado que pode induzir a formação de dietil sulfureto fortemente desagradável.

Nos vinhos com leves problemas de reduzido, a adição de 5-10 mL/hL de **Desulfin** permite prevenir a formação de odores desagradáveis e evitar que o ácido sulfídrico reaja com outros componentes do vinho formando compostos sulfurados desagradáveis, como mercaptanos e dissulfuretos, cuja remoção necessita de intervenções muito complexas. Se o vinho apresenta odores desagradáveis, é oportuno verificar, previamente, se é o ácido sulfídrico a verdadeira causa da anomalia encontrada. Se os defeitos desaparecerem com a adição de uma gota de **Desulfin** numa amostra do vinho que apresenta a alteração, tem-se então a certeza de que uma dose de 10 mL/hL do preparado restituirá ao vinho a sua fragrância aromática.

Quando apenas traços de hidrogênio sulfurado estão presentes, não são percebidos odores desagradáveis, mas a intensidade e a complexidade aromática do vinho tornam-se fortemente limitadas. Por este motivo é oportuno verificar, sistematicamente, antes do engarrafamento, se a adição de **Desulfin** torna o aroma do vinho mais limpo. Neste caso efetuar a adição na saída da refrigeração ou então uma semana antes do engarrafamento.

Foi demonstrado por Ribéreau-Gayon et al., que a presença nos vinhos tintos e brancos de traços de íons de cobre, da ordem de alguns décimos de mg/L, desempenha um papel favorável no que diz respeito ao desenvolvimento do seu bouquet em garrafa.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Sulfato de cobre em solução aquosa estabilizada com ácido cítrico e bissulfito de potássio.





DESULFIN

→ DOSES RECOMENDADAS

10 mL/hL. Adições maiores de 40 mL/hL é necessário fazer tratamento desmetalizante (limite legal = 1 mg/L de Cobre).

→ MODO DE APLICAR

Efetuar ensaios preliminares para verificar a presença de H₂S. Adicionar ao vinho em remontagem.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em local seco e fresco, protegido da luz e calor diretos.

Frascos de 1 kg.
Bombonas com 5 kg.
Bombonas com 25 kg.

