DESULFIN

Desulfitante para vinhos

GMO FREE

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 H2S 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**.
É importante não confundir o odor desagradável provocado pelo H_2S formado pelas leveduras com o odor dos mercaptanos presentes nos vinhos que permanecem em contacto com as borras após a fermentação, que apresentam um odor característico a alho. É possível que o sulfureto de hidrogénio, num ambiente de baixo potencial redox, se ligue a uma molécula de álcool para formar um mercaptano (etilmercaptano). Os vinhos com odores reduzidos apresentam geralmente um baixo teor de cobre. A adição de 10 mL/hL de **Desulfin**, que fornece 0,25 mg/L de cobre, pode resolver estes problemas sem o risco de ultrapassar o limite legal de 1 mg/L de cobre.
Ribéreau-Gayon et al. demonstraram que a presença de vestígios de iões de cobre em vinhos tintos e brancos, na ordem de algumas décimas de mg/L, desempenha um papel benéfico no desenvolvimento dos seus aromas na garrafa.

COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

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 H_2S. Adicionar ao vinho em remontagem.

CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

Frascos de 1 kg.
Bidão com 5 kg.

Referência: DESULFIN_TDS_PT_2300524_OENO_Portugal

AEB BIOQUÍMICA PORTUGUESA S.A. • Parque Industrial de Coimbrões, Lote 123/124, Fragosela, 3500-618 Viseu (PT)
Tel.: +351 232 470350 "Chamada para a rede fixa nacional" • aeb.bioquimica@mail.telepac.pt • aeb-group.com