



DEMERCAPT

Desulfitante bioquímico para vinos

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El ácido sulfhídrico o sulfuro de hidrógeno se puede formar en el vino durante la fermentación, a continuación de la acción reductora de la levadura o bien por una equivocada gestión del poder oxidoreductor en el proceso de afinado. Los defectos olfativos generados por este compuesto pueden ser eliminados fácilmente si se interviene mediante una gestión controlada del O_2 , sin ningún impacto negativo sobre el aroma del vino. Cuando por el contrario no se interviene prematuramente, se observa la aparición de compuestos difíciles de eliminar. AEB ha patentado un nuevo coadyuvante que permite eliminar los olores de ácido sulfhídrico, muy marcados, de forma delicada, protegiendo además al vino de la aparición de estos en el futuro. Todo esto ha sido posible potenciando el Desulfín con taninos elágicos específicos y cambiando la tipología del cobre empleado. Así nace **Demercapt**. Este producto cataliza la acción del oxígeno para eliminar el H_2S como CuS ; al mismo tiempo el tanino elágico activa el O_2 , genera el acetaldehído, evitando la aparición de olores anómalos y da frescura a los vinos. Las dosis de empleo oscilan dependiendo del problema y del tipo de vino. Normalmente 5 mL/hL son suficientes para eliminar los olores anómalos. La adición de 5 mL/hL en un vino aporta 0,25 mg/L de cobre. La expresión de los aromas varietales y afrutados de un vino, se ven amenudo enmascarados por la aparición de olores anómalos que dificultan la percepción. Entre estas moléculas las más problemáticas son las que derivan del sulfuro de hidrógeno. Estos componentes se pueden formar tanto durante la fermentación de los mostos como en el transcurso de la conservación de los vinos en bodega. La reacción del sulfuro de hidrógeno con los alcoholes, en ambiente reducido, conlleva la formación de los mercaptanos que a veces pueden reaccionar entre sí vía oxidativa, produciendo los disulfuros. Todos estos compuestos tienen un umbral de percepción muy bajo y olores desagradables. La oxigenación del vino resuelve solo de forma aparente el problema, ya que permite una parcial oxidación del hidrógeno sulfurado, una limitada dispersión en el aire de los componentes más volátiles (sulfuro de carbonilo y H_2S) y la transformación de los mercaptanos en disulfuros, que tienen un umbral de percepción más elevado y son por ello menos agresivos. Los disulfuros, siendo compuestos inestables alteran el bouquet de los vinos embotellados.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Taninos elágicos y sulfato de cobre en solución acuosa estabilizado con ácido cítrico y metabisulfito de potasio.

→ DOSIS DE EMPLEO

5-20 mL/hL. Límites legales: 5 mL/hL aportan 0,25 mg/L de cobre; el límite legal es de 1 mg/L de cobre.

→ FORMA DE EMPLEO

Adicionar directamente al vino.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Bombona de 10 kg.

