



# DESULFIN

Desulfitante per vini



## → DESCRIZIONE TECNICA

L'acido solfidrico o idrogeno solforato ( $H_2S$ ) dal caratteristico odore di uova guaste, si forma nel corso della fermentazione in seguito all'azione riduttrice dei lieviti su composti contenenti zolfo. L' $H_2S$  viene poi utilizzato nella sintesi degli aminoacidi solforati (cisteina e metionina). Ma se l' $H_2S$  è prodotto in eccesso viene escreto nel mezzo. La formazione di  $H_2S$  dipende anche da mosti poveri in azoto facilmente assimilabile, per cui i lieviti sono costretti a degradare le proteine: l' $H_2S$  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**.

È bene non confondere l'odore sgradevole dovuto all' $H_2S$  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. 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.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Solfato di rame in soluzione acquosa stabilizzata con acido citrico e potassio bisolfito.

## → DOSI D'IMPIEGO

10 mL/hL. Aggiunte superiori a 40 mL/hL possono richiedere un trattamento demetallizzante (limite di legge: 1 mg/L di rame).

## → MODALITÀ D'USO

Effettuare un saggio preliminare per verificare la presenza di  $H_2S$ . Aggiungere al vino durante un rimontaggio all'aria.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Flaconi da kg 1 netti in scatole da kg 14.

Taniche da kg 5 netti in scatole da kg 20.

Taniche da kg 25 netti.

