



DESULFIN C

Producto para eliminar los compuestos azufrados del vino



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El ácido sulfhídrico o hidrógeno sulfurado (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 interviene posteriormente en la síntesis de aminoácidos sulfurados (cisteína y metionina), pero si el H_2S es producido en exceso se excreta en el medio.

La formación de H_2S depende del bajo nitrógeno fácilmente asimilable de los mostos, cuando las levaduras son obligadas a degradar proteínas: el H_2S esta formado por actividad enzimática (cistein- sulfhidrasa). incluso la ausencia de oxígeno, durante algunas etapas del afinado, puede conducir a la formación del defecto; este fenómeno suele estar relacionado con el perfil polifenólico y la presencia de lías.

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 C**, Apto para producción compatible ecológica. **DESULFIN C** contiene el 2% de citrato de cobre.

La adición de **DESULFIN C**, gracias a la acción del componente cúprico y de las cortezas adsorbentes, permite resolver problemas sin riesgo de sobrepasar el límite legal de 1 mg/L de cobre.

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 mg/L, realiza una acción útil para el desarrollo de su bouquet en botella.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Citrato de cobre con paredes celulares de levadura y bentonita.

→ DOSIS DE EMPLEO

De 5 a 15 g/hL. La adición de 10 g/hL de **DESULFIN C**, aporta 0,7 mg/L de cobre.

Adiciones superiores a los 15 g/hL puede requerir un tratamiento desmetalizante (límite legal: 1 mg/L de cobre).

→ FORMA DE EMPLEO

Efectuar un ensayo preliminar verificando la presencia de H_2S optimizando el tratamiento. Dispersar **DESULFIN C** en agua o vino en relación 1:10, una vez alcanzada una buena dispersión mezclar y añadir a la masa a tratar homogeneizando bien.

Separar mediante filtración después de 24 horas del tratamiento.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCION

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

Confección de 1 kg neto en caja.

