



*...du moût
...à la bouteille*



FICHE TECHNIQUE

WYNTUBE REVELATHIOL

ACTIVATEUR

Azote organique riche en glutathion sous forme de minitube

Application Oenologique

WynTube RevelaThiol est un nutriment entièrement organique dérivés de levure autolysée il se distingue par sa haute teneur en glutathion.

D'un point de vue nutritionnel, le produit apporte de l'azote organique particulièrement riche en acides aminés, vitamines, sels minéraux, stérols et acide gras afin d'optimiser l'assimilation des précurseurs de 4MMP et de 3MH et leur transformation en thiols volatiles. Spécialement indiqué pour la fermentation de cépages aromatiques comme le Sauvignon blanc, la petite arvine.. Utilisé avec une souche de levure aromatique (Enartis ES181, Zymaflore VL3...)

WynTube RevelaThiol donne des résultats complexes et intéressants.

La présence de glutathion et de peptides réducteurs protège les thiols variétaux de phénomènes oxydatifs. La libération de thiols aromatiques s'effectuant durant la première moitié de la fermentation, **WynTube RevelaThiol** doit être ajouté au moût en même temps que les levures et si possible sans ajouter de sels d'ammonium.

Dose d'Emploi

WynTUBE RevelaThiol est parfaitement soluble dans l' eau,moût et vin.

Le dosage moyen pour une fermentation régulière et complète s'étend de 20 à 40 g/hl. Dissoudre dans un peu d'eau ou de moût et ajouter au moût juste avant le début de la fermentation. En même temps que les levures.

Dose maximum 40g/hl

L'utilisation de **WynTUBE RevelaThiol** tend évidemment à réduire de manière remarquable les arrêts de fermentation.

Conditionnement et Conservation

Sacs de 2kg ou 10kg.

Conserver à température ambiante, le produit maintient son activité pendant quelques années.