



SARCO

L'expertise analytique



Les thiols volatils dans les vins

1 DES COMPOSÉS IMPACTANTS DANS L'ARÔME DE NOMBREUX VINS

Caractéristiques de l'arôme des vins de Sauvignon blanc, dans lequel ils ont été premièrement identifiés, les thiols volatils interviennent dans la nuance fruitée des vins issus de nombreux cépages blancs et rouges.



Cépages blancs

Sauvignon blanc, Colombar, Petit & gros Manseng, Gewürztraminer, Riesling, Muscat d'Alsace, Tokay Pinot Gris, Rolle, Clairette...



Cépages rouges




Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Syrah, Grenache, Tempranillo, Malbec, Pinot noir

3 L'EXPERTISE ŒNOLOGIQUE

- ✓ Caractérisation de terroir.
- ✓ Optimisation des techniques de vinification, d'élevage, de conditionnement et de stockage.

2 L'EXPERTISE ANALYTIQUE

Disposant d'un savoir-faire unique et d'une méthode éprouvée depuis plus de 10 ans, SARCO propose, en routine, le dosage des trois composés les plus impactants.

Composés	Descripteurs	Seuil de perception (ng/L)*	LD (ng/L)	LQ (ng/L)
 4MMP (4-mercapto-4-méthylpentan-2-one)	buis	0,8	0,3	0,6
 A3MH (Acétate de 3-mercaptohexan-1-ol)	fruit de la passion	4	1	3
 3MH (3-mercaptohexan-1-ol)	pamplemousse	60	11	35

*Seuil en solution aqueuse

En amont, le dosage sur raisins/moûts des précurseurs associés à ces composés peut également être effectué.

- ✓ Caractérisation de terroir.
- ✓ Maîtrise de la typicité aromatique d'un assemblage final / d'un produit commercial.