

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.



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



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 15 ans, EXCELL propose, en routine, le dosage des six composés les plus impactants.

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

Composés	Descripteurs	Sp Vin (ng/L)	LD (ng/L)	LQ (ng)
4-Méthyl-4-mercaptopentan-2-one (4MMP)	buis, genêt	0,8	0,1	0,3
3-Mercaptohexylacetate (A3MH)	fruit de la passion	4	0,2	0,4
3-Mercaptohexan-1-ol (3MH)	pampleousse, fruit de la passion	60	1	3
4-Méthyl-4-mercaptopentan-2-ol (4MMPOH)	zest citron	55	0,5	2
2-Furanmethanethiol (FT)	café	0,4	2,1	6,6
Benzenemethanethiol (BMT)	pierre à fusil, fumé	0,3	0,2	0,4

- ✓ Maîtrise de la typicité aromatique d'un assemblage final / d'un produit commercial
- ✓ Le furanmethanethiol permet de caractériser les interactions vins/bois