

SENSOBOX

Le coffret de molécules aromatiques spécialement conçu pour l'entraînement à la dégustation.

Une offre adaptée et personnalisable en fonction de vos besoins

Des coffrets pré-conçus

- Composés du bois
- Arômes positifs
- Défauts
- Arômes positifs et défauts

Des coffrets sur mesure, adaptables selon :

- Les spécificités de votre vin : cépage, terroir
- Votre besoin : entraînement à la détection de défauts, entraînement d'un jury d'analyse sensorielle
- Le nombre de molécules souhaitées
 - Coffret initial de 12 molécules
 - Coffret luxe en bois de 60 molécules



Exemple de molécules aromatiques disponibles

SensoBox by EXCELL : ARÔMES MAJEURS

Composés	Descripteurs	
Thiols volatils		
4-Méthyl-4-mercaptopentan-2-one (4MMP)	buis, genêt	1
3-Mercaptohexanol (3MH)	pamplemousse, fruit de la passion	2
Acétate de 3-mercaptohexyl (A3MH)	bourgeon de cassis, fruit de la passion	3
Arômes fermentaires		
Acétate d'isoamyle (AI)	banane, bonbon anglais	4
Acétate d'hexyle (AH)	poire / cassis	5
Acétate de phényléthyle (APE)	rose	6
2-Phényléthanol (PE)	rose, floral	7
Butanoate d'éthyle (C4C2)	ananas / fruits rouges	8
Décanoate d'éthyle (C10C2)	floral, savon	9
Hexanoate d'éthyle (C8C2)	anis, pomme, réglisse	10
Terpènes		
Linalol	rose	11
α -Terpinéol	muguet	12
Citronellol	citronnelle	13
cis-Rose Oxide	rose fanée	14
Composés du Bois		
Furfural	amande	15
Gaïacol	fumé	16
trans-Nonènal	bois frais, planche	17
cis/trans-Whiskylactone	noix de coco	18
Eugénol	épicé, clou de girofle	19
Vanilline	vanillé	20
Maltol	caramel	21
Benzaldéhyde	amande	22
Aldéhyde cinnamique	canelle	23
Cédrol	résineux	24
2-Furfurylthiol (FFT)	café torréfié	25
2-Acétylpyrazine	pop-corn	26
Dérivés C13		
β -damascénone	compote de pomme, floral	27
β -ionone	violette	28
Furanones		
Furanéol	caramel, confiture de fraise	29
Divers		
Rotundone	poivré	30
g-nonalactone	fruits exotiques	31

SensoBox by EXCELL : PRINCIPAUX DEFAULTS

Composés	Descripteurs	
Notes vertes		
2-Isobutyl-3-méthoxy-pyrazine (IBMP)	poivron vert, asperge	32
cis-3-Hexénol	herbacé	33
Hexanal	floral, végétal	34
2-méthyl-propanal (isobutyraldéhyde)	malt vert	35
IPMP	Végétal, petit pois	62
Phénols volatils		
Ethyl-4-phénol (E4P)	écurie, sueur de cheval	36
Ethyl-4-gaïacol (E4G)	épice, fumé, gouache	37
Goûts moisis terreux (GMT)		
Géosmine	terre humide, betterave	38
1-Octèn-3-one	champignon frais	39
Goût de Bouchon		
2,4,6-Trichloroanisole (TCA)	bouchon, liège	40
2,4,6-Tribromoanisole (TBA)	moisi, liège	61
Vieillessement		
Sotolon	curry, noix	41
Phenylacetaldehyde	rose fanée, miel	42
o-aminoacétophénone (AAP)	miel, encaustique	43
Diacétyle	beurre	44
3-Méthyl-2,4-nonanedione	pruneau	45
3-Méthyl-2-butène-1-thiol	chien mouillé, mouffette, putois	46
Composés soufrés nauséabonds		
Sulfure d'hydrogène (H ₂ S)	œuf pourri	47
Ethanethiol	oignon	48
Méthionol	chou cuit	49
Sulfure de diméthyle	oignon, chou cuit, maïs	60
Amines Biogènes		
Cadavérine	Putride	50
Putrescine	Chair putréfiée	51
Acides Gras		
Acide Isobutyrique	Vomi, rance, parmesan	52
Acide isovalérique	Fromage, "vieille chaussette"	53
Acide Octanoïque	Goût rance, savonneux, melon abîmé	54
Acide Décanoïque	Goût rance, savonneux, melon abîmé	55
Divers		
Acétate d'Éthyle	solvant, colle scotch	56
Acide Acétique	vinaigre	57
Ethanal	pomme	58
Indole	basse-cour, ferme	59