

# œnozym® Fruity White



œnozym® Fruity White participa a la clarificación y valoriza el potencial aromático de los vinos blancos y rosados gracias a la liberación de los aromas varietales.



## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

• **Formulación:** preparación de enzimas pectolíticas con actividad glicosidasas, apta para la elaboración de productos destinados al consumo humano, dentro del cuadro del empleo reglamentario en enología. œnozym® Fruity White es una preparación de enzimas producidas por fermentación sumergida de cepas seleccionadas de *Aspergillus niger* no OGM.

• **Interés enológico:** los terpenos y los C13-norisoprenoides son compuestos derivados de la uva que contribuyen al aroma varietal de los vinos. Olorosos en su forma libre, permanecen en gran medida presentes en los vinos como precursores inodoros glicosilados (unidos al azúcar).

œnozym® Fruity White contiene las **actividades de la glicosidasa** para separar los grupos glicosilados de estos precursores y liberar los compuestos odoríferos, **que mejorarán así el perfil aromático** de los vinos blancos y rosados.

Particularmente **recomendado para variedades de uva terpénicas** (Muscat, Gewürztraminer, Riesling, etc.), œnozym® Fruity White puede usarse sobre cualquier tipo de variedad de uva, especialmente por su acción para revelar la β-damascenona que es un potenciador del afrutado de los vinos.

œnozym® Fruity White contiene pectinasas que ayudan a clarificar los vinos.



## MODO DE EMPLEO

• Disolver en 10 veces su peso en agua, agregar al vino y homogeneizar el tanque. Utilizar un recipiente limpio e inerte. No mezclar con la bentonita y evitar el contacto directo con la solución sulfurosa. El producto debe ser utilizado dentro de las 6 a 8 horas después de su preparación. Después del tratamiento, cate el vino cada semana. Cuando haya alcanzado el nivel deseado de intensidad aromática, detenga la reacción enzimática añadiendo 10 g/hL de bentonita (por ejemplo, Bentosol® Protect).

• **Dosis de empleo:** *Vinos secos:* 3 a 6 g/hL. *Vinos dulces:* 6 g/hL.



## ESPECIFICACIONES

### FÍSICAS

- **Aspecto & color:** granulado beige o café claro
- **Materias insolubles:** no
- **Densidad:** 0,5 g/mL

### COMPOSICIÓN

- **Maltodextrina:** soporte de granulación
- **Poligalacturonasa (pectinasa):** ≥ 13000 AVJP/g
- **Bêta-glicosidasa:** ≥ 2000 BDG/g

### QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

- **Plomo:** < 5 mg/kg
- **Mercurio:** < 0,5 mg/kg
- **Arsénico:** < 3 mg/kg
- **Toxinas y micro toxinas:** no detectadas
- **Coliformas:** < 30 UFC/g
- **E.coli /25 g:** no detectada
- **Salmonelas /25 g:** no detectadas



## ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Envase de 100 g (caja de 10 x 100 g).
- Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores. Respetar la fecha preferente de consumo marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.

GN/18-10-2021. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM