# **Œnozym®** Thiols





Œnozym® Thiols es una nueva preparación de enzimas pectolíticas procedente de *Arspergillus niger*, rica en actividades secundarias.



## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- Formulación: Preparación de enzimas pectolíticas de Aspergillus niger no OGM, rica en actividades secundarias arabanasas, celulasas, hemicelulasas y purificadas de la actividad cinamoil esterasa.
- Interés enológico: Utilizado durante la fermentación alcohólica, Œnozym® Thiols favorece la liberación de los precursores de aromas tiólicos como el 4MSP (boj) y el 3SH (cítricos) y, por tanto, indirectamente su conversión por la levadura A-3SH (frutas tropicales).

Incorporado durante la crianza o algunas semanas antes del embotellado, Oenozym® Thiols permite la liberación de los precursores tiólicos (4MSP y 3SH) todavía presentes en el vino (compuestos no oxidables en el estado de precursores asociados a la cisteína o al glutatión). La conversión en A3SH por la levadura es, en este caso, imposible de realizar.

- Liberación de precursores tiólicos (aumento en el % de conversión).
- Según el momento de aplicación, modulación del perfil aromático final de los vinos.

Oenozym® Thiols permite aumentar la intensidad aromática tiólica de un vino para dotarlo de una mayor longevidad aromática en el tiempo. Oenozym® Thiols permite también tratar los vinos justo antes del embotellado, reduciendo el riesgo de pérdidas por oxidación.



## **MODO DE EMPLEO**

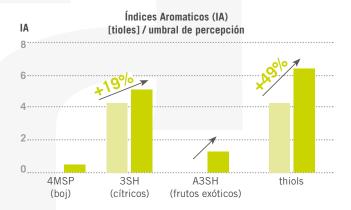
- Disolver en 10 veces su peso en agua, agregar al mosto o vino y homogeneizar la cuba. Utilizar un recipiente limpio e inerte. No mezclar con la bentonita y evitar el contacto directo con la solución de sulfuroso. El producto debe ser utilizado dentro de las 6 a 8 horas después de su preparación.
- ◆ Dosis de empleo : 4 à 6 mL/hL en fermentación y/o élevage.



## **RESULTADOS DE ENSAYOS**

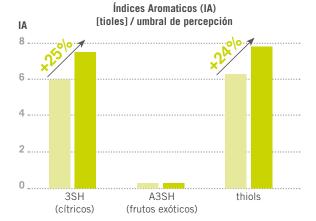
# 1. OENOZYM® THIOLS INCORPORADO EN LA FA

vino blanco de la variedad de uva pecorino, 2016 -ltalia TAV : 13,15% vol - pH = 3,37 - AT : 4,3 g/L  $\rm H_2SO_4$ 



#### 2. OENOZYM® THIOLS INCORPORADO EN CRIANZA

vino blanco de la variedad de uva pecorino, 2016 - Italia TAV : 12,65% vol - pH = 3,3 - AT : 4,4 g/L  $\rm H_2SO_4$ 





## **ESPECIFICACIONES**

#### **FÍSICAS**

• Aspecto & color : líquido marrón

• Materias insolubles : No

• Densidad (g/mL): aproximada 1,15

### LÍMITES

• **Plomo** : < 5 mg/kg

• Mercurio: < 0,5 mg/kg

Arsénico : < 3 mg/kg</li>

• **Cadmio** : < 0,5 mg/kg

• Metales pesados : < 30 mg/kg

#### COMPOSICION

Actividad de estandarización : > 200 PLU/g

Estabilizante : Glycerol

### **MICROBIOLÓGICAS**

• Toxinas y micro toxinas: No detectado

Gérmenes totales viables : < 5.10<sup>4</sup> UFC/g

• Coliformas : < 30 UFC/g

• E.coli / 25 g : No detectado

• Salmonelas / 25 g : No detectado



## **ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN**

- ◆ Envase de 1kg (cartón de 5 x 1kg) y de 250g (cartón de 8 x 250g)
- ♦ Conservar en su envoltorio de origen herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores.

Respectar la fecha preferente de consumo marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.

GN/08-07-2021. 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).