

Oenzym® Thiols



Oenzym® Thiols è un preparato di enzimi pectolitici derivati da *Aspergillus Niger* ad alta attività secondarie.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **Formulazione** : Preparato di enzimi pectolitici da *Aspergillus Niger* non OGM, alte attività secondarie, arabanasi, cellulasi, emicellulasi e purificata dell'attività cinnamili esterasi.
- **Interesse enologico** : Oenzym® Thiols utilizzata durante la fermentazione alcolica **favorisce la liberazione dei precursori di aromi tiolici** come il 4MSP (bosso) e il 3SH (agrumi) e pertanto la loro conversione ad opera del lievito, in A-3SH (frutta tropicale).
 Aggiunta durante l'affinamento o alcune settimane prima dell'imbottigliamento, Oenzym® Thiols permetterà la liberazione dei precursori tioli (4MSP e 3SH) ancora presenti nel vino (composti non ossidabili allo stato di precursori legati alla cisteina o al glutatione). La conversione dal lievito del 3SH in A3SH ad opera del lievito è, in questo caso, impossibile da realizzare.
 - Conversione dei precursori aromatici dei tioli in aromi tiolici (aumento del tasso di conversione).
 - In funzione del momento d'applicazione, evoluzione del profilo aromatico finale dei vini.

Oenzym® Thiols **permette di aumentare l'intensità aromatica tiolica** di un vino conferendogli **una maggior longevità aromatica nel tempo**. Oenzym® Thiols permette il trattamento di vini in prossimità dell'imbottigliamento, diminuendo così il rischio di perdite per ossidazione.



ISTRUZIONI PER L'USO

- Diluire la quantità necessaria in 10 volte il suo volume di acqua, aggiungere alla massa ed omogeneizzare nel serbatoio. Utilizzare un contenitore pulito, inerte. Non mescolare con bentonite ed evitare il contatto diretto con le soluzioni sulfuree. Utilizzare il prodotto disciolto entro 6 e 8 ore dalla sua preparazione.
- **Dosi**: 4 a 6 mL/hL durante la fermentazione e/o l'affinamento.

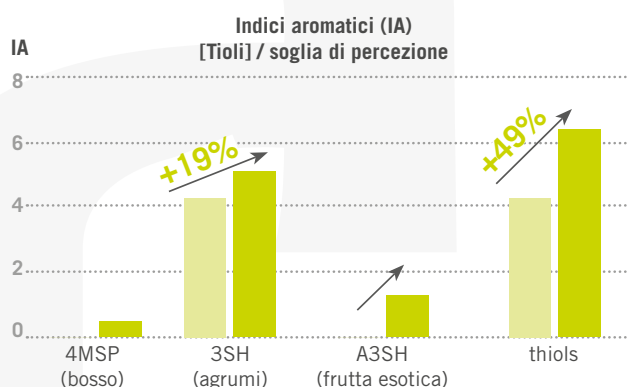


RISULTATI DI PROVE

1. OENOZYM® THIOLS AGGIUNTA IN FA

vino bianco vitigno Pecorino, 2016 - Italia
 TAV : 13,15% vol - pH = 3,37 - AT : 4,3 g/L H₂SO₄

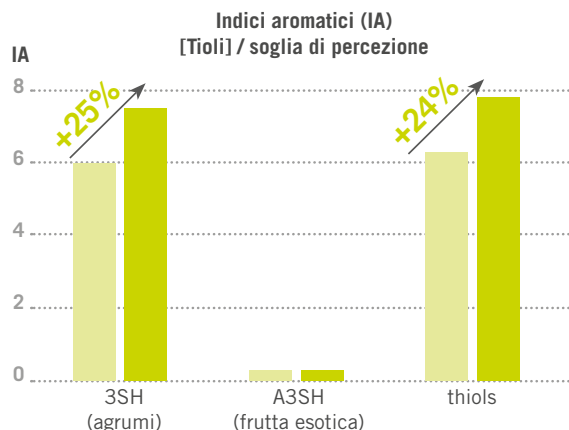
● Testimone ● Oenzym® Thiols



2. OENOZYM® THIOLS AGGIUNTA IN AFFINAMENTO

vino bianco vitigno Pecorino, 2016 - Italia
TAV : 12,65% vol - pH = 3,3 - AT : 4,4 g/L H₂SO₄

● Testimone ● OEnozym® Thiols



SPECIFICHE

FISICHE

- **Aspetto & colore** : Liquido marrone
- **Sostanze insolubili** : Nulla
- **Densità (g/mL)** : circa. 1.15

LIMITI

- **Piombo** : < 5 mg/kg
- **Mercurio** : < 0,5 mg/kg
- **Arsenico** : < 3 mg/kg
- **Cadmio** : < 0,5 mg/kg
- **Metalli pesanti** : < 30 mg/kg

COMPOSIZIONE

- **Attività de standardizzazione** : > 200 PLU/g
- **Stabilizzante** : Glycerol

MICROBIOLOGICHE

- **Tossine e micotossine** : Non rilevato
- **Germi vitali totale** : < 5.10⁴ UFC/g
- **Coliforme** : < 30 UFC/g
- **E.coli / 25 g** : Non rilevato
- **Salmonella / 25 g** : Non rilevato



CONFEZIONAMENTO & CONSERVAZIONE

- Flacone da 1 kg (cartone da 5 x 1kg) e da 250 g (cartone da 8 x 250g).
- Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e inodore. Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

GN/08-07-2021. Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottomesse al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche).

LAMOTHE-ABIET

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