

œnozym® Fruity White



œnozym® Fruity White participe à la clarification et valorise le potentiel aromatique des vins blancs et rosés par la libération des arômes variétaux.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Préparation d'enzymes pectolytiques à activités glycosidases. Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. œnozym® Fruity White est une préparation d'enzymes produites par fermentation immergée de souches sélectionnées d'*Aspergillus niger* non OGM.
- ◆ **Intérêt œnologique** : Les terpènes et C13-norisoprénoïdes sont des composés issus du raisin qui contribuent à l'arôme variétal des vins. Odorants sous leur forme libre, ils demeurent largement présents dans les vins sous forme de précurseurs inodores glycosylés (liés à des sucres).
œnozym® Fruity White contient les **activités glycosidases** permettant de cliver les groupements glycosylés de ces précurseurs et de libérer les composés odorants, qui **augmenteront ainsi le profil aromatique** des vins blancs et rosés.
Particulièrement **recommandée sur les cépages terpéniques** (Muscat, Gewürztraminer, Riesling, etc.), œnozym® Fruity White peut être employée sur tout type de cépage, notamment pour son action de révélation de la β-damascénone exhausteur du fruité des vins.
œnozym® Fruity White contient des pectinases qui participent à la clarification des vins. œnozym® Fruity White permet d'augmenter l'intensité aromatique et d'accélérer la clarification. S'utilise dès la fin de la fermentation alcoolique. Lorsque le niveau d'intensité aromatique souhaité est atteint, la réaction enzymatique peut être stoppée par addition de bentonite (10-20 g/hL).



MODE D'EMPLOI

- ◆ Diluer la quantité nécessaire dans 10 fois son volume d'eau, ajouter à la masse et homogénéiser la cuve. Utiliser un récipient propre et inerte. Ne pas mélanger avec la bentonite et éviter le contact direct avec les solutions sulfureuses. Employer le produit dissout dans les 6 à 8 heures suivant sa préparation. Après traitement, déguster le vin chaque semaine. Lorsque le niveau d'intensité aromatique recherché est atteint, stopper la réaction enzymatique avec un ajout de 10 g/hL de bentonite (ex : Bentoso® Protect).
- ◆ **Dose d'emploi** : Vins secs : 3 à 6 g/hL. Vins doux : 6 g/hL.



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- **Aspect** : Granulés
- **Couleur** : Blanc cassé à marron clair
- **Matières insolubles** : Néant
- **Masse volumique** : 0,5 g/mL

COMPOSITION

- **Maltodextrine** : Support de granulation
- **Polygalacturonase (pectinase)** : ≥ 13000 AVJP/g
- **Bêta-glucosidase** : ≥ 2000 BDG/g

CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

- **Plomb** : < 5 mg/kg
- **Mercure** : < 0,5 mg/kg
- **Arsenic** : < 3 mg/kg
- **Toxines et mycotoxines** : Non décelé
- **Coliformes** : < 30 UFC/g
- **E.coli/25 g** : Non décelé
- **Salmonelles/25 g** : Non décelé



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- ◆ Boîtes de 100 g (carton de 10 x 100 g).
- ◆ Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

GN/19-02-2021. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

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