

Oenozym® Thiols

Oenozym® Thiols es una nueva preparación de enzimas pectolíticas procedente de *Aspergillus 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, **Oenozym® Thiols mejora significativamente el perfil organoléptico** del vino al favorecer la **revelación de los compuestos aromáticos tiólicos** clave, como 4MSP (boj) y 3SH (cítricos), en sinergia con la acción metabólica de la levadura, que produce A3SH (frutas tropicales).

Incorporado durante la crianza o algunas semanas antes del embotellado, Oenozym® Thiols también permite **modular el perfil aromático** final añadiendo notas más **exóticas y florales**.

- Optimización del potencial tiólico en fermentación
- Modulación del perfil aromático final del vino

Oenozym® Thiols **incrementa la intensidad aromática tiólica** de un vino para **prolongar la longevidad** de sus aromas. Puede aplicarse justo antes del embotellado para reducir 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.

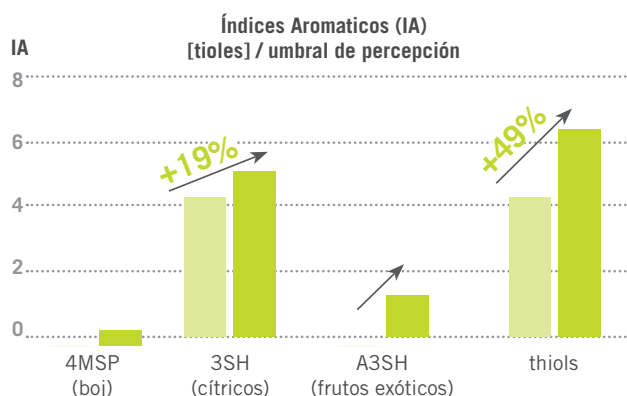


RESULTADOS DE ENSAYOS

1. OENOZYM® THIOLS INCORPORADO EN LA FA

vino blanco de la variedad de uva pecorino, 2016 - Italia
TAV: 13,15% vol - pH = 3,37 - AT: 4,3 g/L H₂SO₄

● Testigo ● Oenozym® Thiols

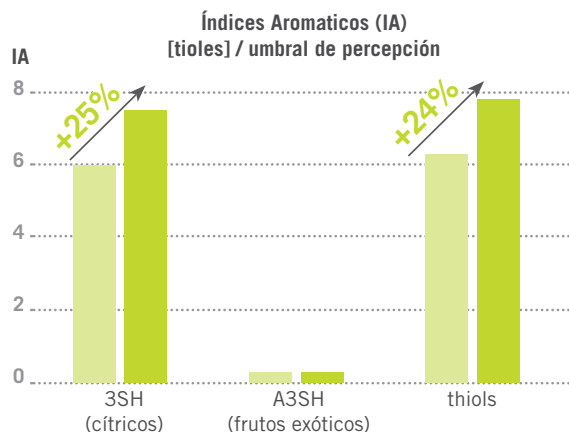


2. OENOZYM® THIOLS INCORPORADO EN CRIANZA

vino blanco de la variedad de uva pecorino, 2016 - Italia

TAV: 12,65% vol - pH = 3,3 - AT: 4,4 g/L H₂SO₄

● Testigo ● Oenozym® Thiols



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
- **Cadmio:** < 0,5 mg/kg
- **Metales pesados:** < 30 mg/kg

COMPOSICIÓN

- **Actividad de estandarización :** > 200 PLU/g
- **Estabilizante:** Glycerol

MICROBIOLÓGICAS

- **Toxinas y micro toxinas:** No detectado
- **Gérmenes totales viables:** < 5.10⁴ UFC/g
- **Coliformas:** < 30 UFC/g
- **E.coli/25 g:** No detectado
- **Salmonelas/25 g:** No detectado



ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Envase de 1 kg (cartón de 5 x 1 kg) y de 250 g (cartón de 8 x 250g).
- Conservar en su envoltorio de origen 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/31-07-2025. 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