

ENZIMI

Oenozym® Thiols



Oenozym® 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 cinnamil esterasi.
- ◆ **Interesse enologico:** Oenozym® Thiols utilizzata durante la fermentazione alcolica **potenzia il profilo organolettico** del vino favorendo la **rivelazione dei composti aromatici tiolici**, come il 4MSP (bosso) e il 3SH (agrumi), in sinergia con l'azione metabolica del lievito che produce A3SH (frutta tropicale).
Aggiunta durante l'affinamento o alcune settimane prima dell'imbottigliamento, Oenozym® Thiols **modula il profilo aromatico finale** con note più **esotiche e floreali**.
- Ottimizzazione del potenziale tiolico in fermentazione
- Evoluzione del profilo aromatico finale del vino

Oenozym® Thiols **incrementa l'intensità aromatica tiolica di un vino**, garantendone **maggiore longevità** nel tempo. Può essere applicato poco prima dell'imbottigliamento per ridurre le perdite aromatiche dovute all'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.

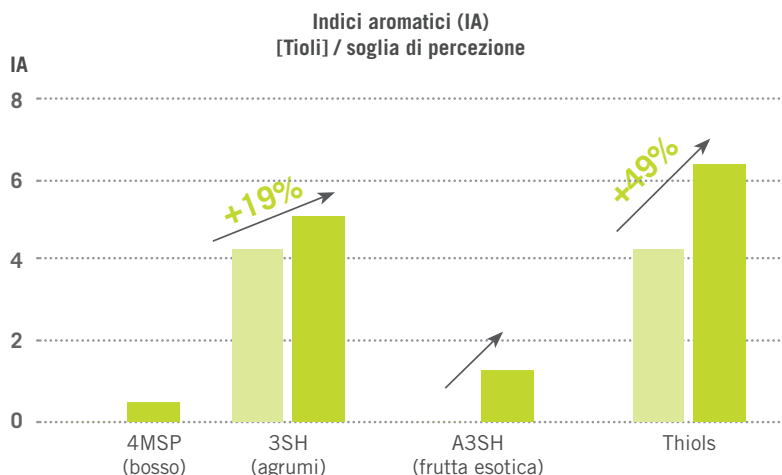


RISULTATI DI PROVE

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

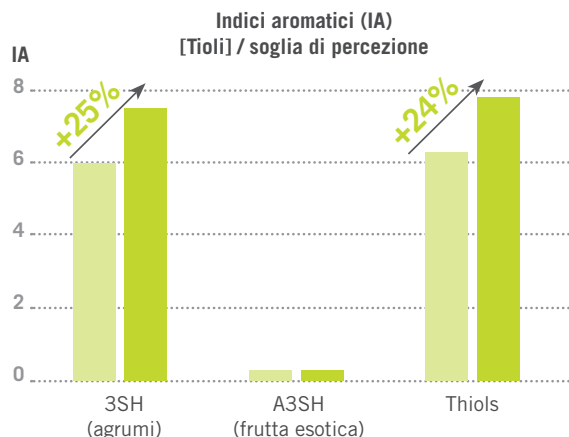
● Testimone ● Oenozym® Thiols



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 e 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
- **Salmonelle/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/31-07-2025. 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