



Oenzym[®] Thiols

Oenzym[®] 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, **Oenzym[®] 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, Oenzym[®] 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.

Oenzym[®] Thiols **permite aumentar la intensidad aromática tiólica** de un vino para **dotarlo de una mayor longevidad aromática en el tiempo**. Oenzym[®] 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.

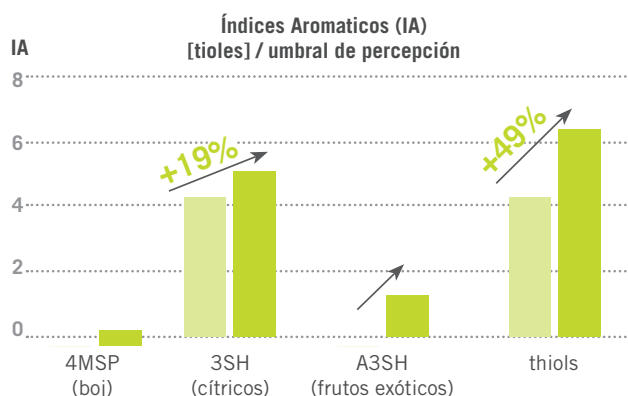


RESULTADOS DE ENSAYOS

1. OENOZYM[®] THIOLS INCORPORADO EN LA FA

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

● Testigo ● Oenzym[®] Thiols

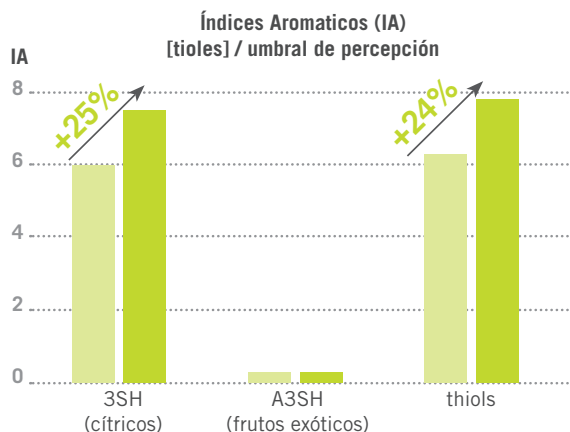


2. OENOZYM® THIOLS INCORPORADO EN CRIANZA

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/10-09-2024. 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