

FICHA TECNICA OENOZYM® FW

FORMULACION

Preparación de enzimas pectolíticas con actividad glicosidasas, apta para la elaboración de productos destinados al consumo humano, dentro del cuadro del empleo reglamentario en enología. Oenozym® FW es una preparación de enzimas producidas por fermentación sumergida de cepas seleccionadas de *Aspergillus niger* no OGM.

CAMPO DE APLICACIÓN

Preparación de enzimas pectolíticas con actividad secundaria glicosidasas para la revelación de aromas terpénicos de vinos. Permite aumentar la intensidad aromática y acelerar la clarificación. Se utiliza desde el fin de fermentación alcohólica. Cuando la intensidad aromática sea obtenida, la reacción enzimática puede ser paralizada con la adición de bentonita (10-20 g/hL).

DOSIS RECOMENDADOS

3 a 6 g / hL.

MODO DE EMPLEO

Preparación: Disolver en 10 veces su peso en agua, agregar al vino y homogeneizar la cuba.

Consejo de utilización: 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.

ESPECIFICACIONES

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	
Aspecto	Granulado
Color	Blanco hueso café claro
Materias insolubles	No
Densidad aproximada	0,5 g / mL
COMPOSICION	
Malto dextrina	Suporte de granulación
Poligalacturonasa (pectinasa)	≥ 13 000 AVJP / g
Béta-glucosidasa	≥ 2 000 BDG / g

ANALISIS QUIMICOS Y BIOLOGICOS	
Plomo	< 5 mg/kg
Arsénico	< 3 mg/kg
Mercurio	< 0,5 mg/kg
Toxinas y mico toxinas	No detectado
Gérmenes totales viables	< 5.10 ⁴ UFC / g
Coliformas	< 30 UFC / g
<i>E.coli</i> /25g	No detectado
Salmonelas /25 g	No detectado

CONSERVACION

Conservar en su envoltorio de origen herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco (de 0 a 25°C) y sin olores. Respetar la fecha preferente de consumo marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.

CONDICIONAMIENTO

Envase de 100 g (cartón de 8 x 250g).



LC/04-11-2019

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) y al Food Chemical Codex (FCC) y al JEFCA.



LAMOTHE - ABIET

Avenue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE
Tél : +33 (0)5 57 77 92 92