

FICHA TECNICA

ÆNOZYM® Thiols

FORMULACION

Preparación de enzimas pectolíticas de *Aspergillus niger* no OGM, rica en actividades secundarias arabanasas, celulasas, hemicelulasas y purificadas de la actividad cinamoil esterasa.

CAMPO DE APLICACIÓN

Clarificación y maceración.

Ænozym® TH favorece la liberación de precursores tiolicos s y su conversión en moléculas de olor tiol como el 4SMP (boj) 3SH (citrus), y A-3SH (frutas tropicales).

Se utiliza durante la fermentación alcohólica y / o durante la crianza a temperaturas por encima de 10°C.

DOSIS RECOMENDADOS

4-6 ml / 100L.

MODO DE EMPLEO

Disolver en 10 veces su peso en agua, agregar al mosto o 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

FISICAS	
Aspecto & color	Líquido marrón
Materias insolubles	No
Densidad (g/mL)	Env. 1.15
COMPOSICION	
Actividad de estandarización	>200 PLU/g
Estabilizante	Glycerol
CHIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS	
Metales pesados	< 30 mg/kg

Plomo	< 5 mg/kg
Arsénico	< 3 mg/kg
Mercurio	< 0,5 mg/kg
Cadmio	< 0,5 mg/kg
Toxinas et micotoxinas	No detectado
Gérmenes totales viables	< 5.10 ⁴ UFC / g
Coliformes	< 30 UFC / g
<i>E.coli</i> / 25 g	No detectado
Salmonelas / 25 g	No detectado

CONSERVACION

Conservar en su envoltorio de origen herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco (de 4 a 10°C) y sin olores. Respetar la fecha preferente de consumo marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.

CONDICIONAMIENTO

Envase de 1kg (cartón de 5 x 1kg) y de 250g (cartón de 8 x 250g).



AR/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