



Oenozym® Thermo

Oenozym® Thermo est une nouvelle préparation d'enzymes pectolytiques issue d'*Aspergillus niger*, spécialement conçue pour la clarification des moûts thermo traités issus de thermovinification.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Préparation d'enzymes pectolytiques issues d'*Aspergillus niger* non OGM, concentrée en activité *pectine lyase* et riche en activités enzymatiques secondaires comme les cellulases et les hémicellulases.
- ◆ **Intérêt œnologique** : Grâce à sa composition spécifique, Oenozym® Thermo est particulièrement efficace pour la clarification des moûts issus de thermovinification traités à turbidité élevée.



MODE D'EMPLOI

- ◆ Diluer la quantité nécessaire dans 10 fois son volume d'eau, ajouter à la masse et homogénéiser la cuve. Utiliser un récipient propre et inerte. Ne pas mélanger avec la bentonite et éviter le contact direct avec les solutions sulfureuses. Employer le produit dissout dans les 6 à 8 heures suivant sa préparation.
- ◆ **Dose d'emploi** : 1 à 3 mL/hL après le chauffage de la vendange. La température du moût traité doit être égale ou inférieure à 65°C.



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- Aspect et couleur : Liquide marron
- Matières insolubles : Néant
- Densité (g/mL) : Environ 1,15

LIMITES

- Plomb : < 5 mg/kg
- Mercure : < 0,5 mg/kg
- Arsenic : < 3 mg/kg
- Cadmium : < 0,5 mg/kg
- Métaux lourds : < 30 mg/kg

COMPOSITION

- Activité de standardisation : > 3900 PLU/g
- Stabilisant : Glycérol

MIROBIOLOGIQUES

- Toxines et mycotoxines : Non décelé
- Germes totaux viables : < 5.10⁴ UFC/g
- Coliformes : < 30 UFC/g
- *E.coli* / 25 g : Non décelé
- Salmonelles / 25 g : Non décelé



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- ◆ Bidons de 10 kg, 5 kg et 1 kg.
- ◆ Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.