



Œnozym® Thiols

Œnozym® Thiols est une nouvelle préparation d'enzymes pectolytiques issue d'*Aspergillus niger*, riche en activités secondaires.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

► **Formulation :** Préparation d'enzymes pectolytiques issue d'*Aspergillus niger* non OGM, riche en activités secondaires arabanases, cellulases, hemicellulases et purifiée de l'activité cinnamyl-estérase.

► **Intérêt œnologique :** Utilisée pendant la fermentation alcoolique Œnozym® Thiols favorise la libération des précurseurs d'arômes thiols comme le 4MSP (buis) et le 3SH (agrumes) et donc indirectement leur conversion par la levure A3SH (fruits tropicaux).

Additionnée en cours d'élevage ou quelques semaines avant mise-en bouteille, Œnozym® Thiols va permettre la libération des précurseurs thiols (4MSP et 3SH) encore présents dans le vin (composés non-oxydables à l'état de précurseurs liés à de la cystéine ou du glutathion). La conversion en A3SH par la levure est dans ce cas, impossible à réaliser.

- Libération de précurseurs thiols en thiols (augmentation du % de conversion)
- Selon le moment d'application, modulation du profil aromatique final des vins

Œnozym® Thiols permet d'augmenter l'intensité aromatique thiol d'un vin pour lui donner une plus grande longévité aromatique dans le temps. Œnozym® Thiols permet aussi de traiter des vins juste avant la mise en bouteille, diminuant le risque de pertes par oxydation.



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.

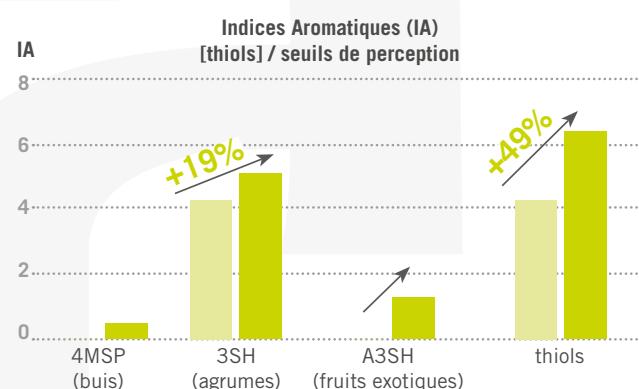
► **Dose d'emploi :** 4 à 6 mL/hL en fermentation et/ou élevage.



RÉSULTATS D'ESSAI

1. ŒNOZYM® THIOLS AJOUTÉE EN FA

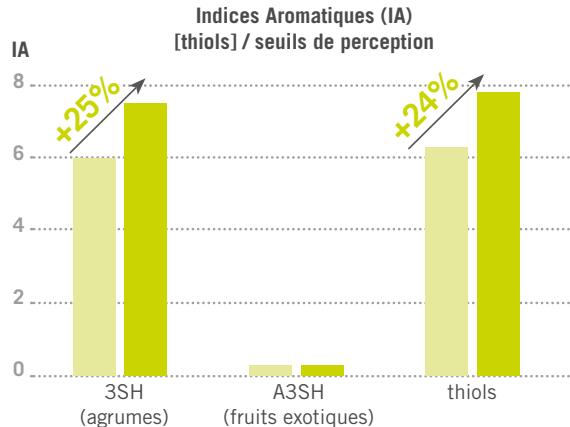
Vin blanc cépage pécorino, 2016 - Italie
TAV : 13,15% vol • pH : 3,37 • AT : 4,3 g/L H₂SO₄
◆ Témoin ◆ Œnozym® Thiols



2. OENOZYM® THIOLS AJOUTÉE EN ÉLEVAGE

Vin blanc cépage pécorino, 2016 - Italie
TAV : 12,65% vol • pH : 3,30 • AT : 4,4 g/L H₂SO₄

◆ Témoin ◆ Oenozym® Thiols



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 : > 200 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

- Flacons de 250 g (cartons de 8 x 250 g), de 1 kg (cartons de 5 x 1 kg) et de 5 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.

GN/08-07-2021. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM