



Oenoflow® Max

OENOFLOW® MAX é uma preparação enzimática líquida, de *Aspergillus niger* e *Trichoderma harzanium*, rica em atividades pectinases e glucanase.

DATA:	04/07/2023
REVISÃO:	GD/04-07-2023



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



FORMULAÇÃO: formulação mista de enzimas pectolíticas de *Aspergillus niger* e de β -glucanase de *Trichoderma harzanium*.

VANTAGENS ENOLÓGICAS: OENOFLOW® MAX, pela sua formulação rica, em atividades enzimáticas específicas (pectinase, AG-II-hidrolase, hemicelulase e β -glucanase), apresenta um amplo espectro de ação e uma atividade específica, nas zonas ramificadas de cadeia pectica (AG-I, AG-II e AGPs).

Esta hidrólise total, dos polissacarídeos em suspensão, permite uma melhoria considerável da filtrabilidade dos vinhos e uma forte redução dos problemas de colmatação.



UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA: 5 a 10 ml/hl, em função do tempo antes da filtração e a carga em polissacarídeos do vinho. Consultar o enólogo.

MODO DE APLICAÇÃO:

Dissolver a quantidade necessária em 10 vezes o seu volume de água, adicionar e homogeneizar na cuba. Utilizar um recipiente apropriado e inerte. Não misturar com a bentonite e evitar o contato direto com as soluções sulfurosas. Aplicar o produto diluído nas 6/8 horas seguintes à sua preparação.



ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e Cor	Líquido castanho
Matérias Insolúveis	Nenhuma
Densidade (g/ml)	~1,15
LIMITES	
Chumbo	< 5 mg/kg
Mercúrio	< 0,5 mg/kg
Arsénio	< 3 mg/kg
Cádmio	< 0,5 mg/kg
Metais pesados	< 30 mg/kg

COMPOSIÇÃO	
Estabilizante	Glicerol

MICROBIOLÓGICAS	
Toxinas e micotoxinas	Não detetado
Germes totais viáveis	<5.10 ⁴ UFC/g
Coliformes	<30 UFC /g
<i>E. coli</i> / 25 g	Não detetado
Salmonelas / 25 g	Não detetado

Oenoflow® Max



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagem de 1 kg (caixa de 5 x 1 kg) e de 5 kg.
 Conservar na embalagem original, hermeticamente fechada, em local fresco, seco e inodoro.
 Respeitar da data de validade inscrita na embalagem. Utilizar rapidamente após abertura.



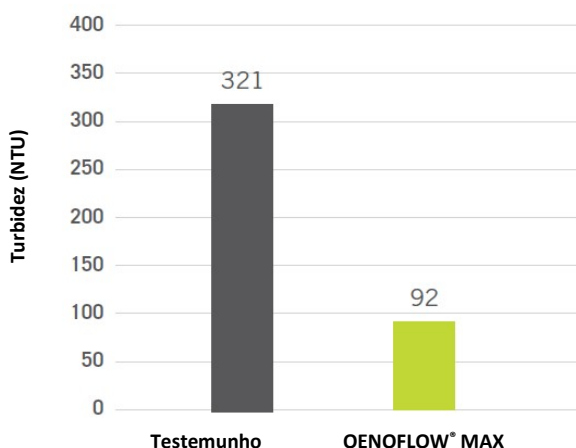
RESULTADOS EXPERIMENTAIS

MELHORIA DA FILTRABILIDADE

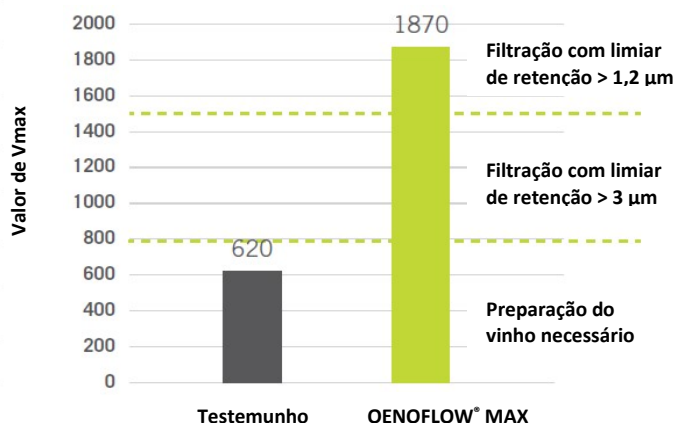
Merlot , 2022 – Bordeaux
 Dose OENOFLOW® MAX: 10 ml/hl
 Tempo de contacto: 3 dias
 Vinho tinto Pinot Noir, 2020

● Testemunho ● OENOFLOW® MAX

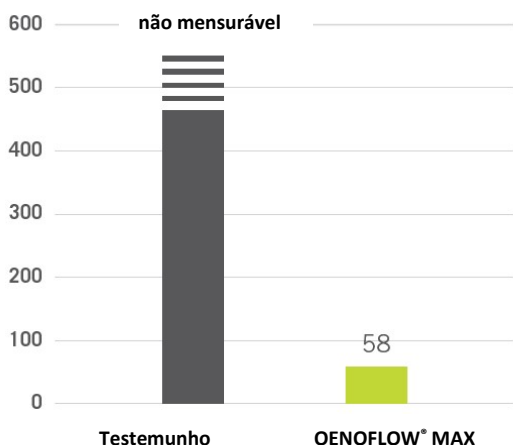
TURBIDEZ MEDIDA (NTU)



MEDIÇÃO DO VOLUME MÁXIMO FILTRÁVEL (VMAX)



CRITÉRIO DE FILTRAÇÃO LAMOTHE-ABIET



O uso de OENOFLOW® MAX reduziu significativamente a turbidez do vinho e melhorou as condições de filtração (Vmax, CFLA). A modalidade de prova pode ser facilmente filtrada, após colagem e/ou pré-filtração. O testemunho caracterizou-se por uma colmatação quase imediata.

FT. 03BE50L47/03BE50L45/01/0224



LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

CONFORMIDADE REGULAMENTAR

Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto, no que concerne ao seu uso regulamentado em enologia;

A aplicação deste produto em enologia, cumpre o Regulamento Delegado (UE) 2019/934 da Comissão, de 12 de março de 2019, que completa o Regulamento (UE) 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, no que respeita às zonas vitícolas em que o título alcoométrico pode ser aumentado, às práticas enológicas autorizadas e às restrições aplicáveis à produção e conservação dos produtos vitivinícolas, à percentagem mínima de álcool dos subprodutos e à sua eliminação, bem como à publicação das fichas da OIV, e suas modificações;

Em conformidade com o Regulamento (CE) 1332/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de dezembro de 2008, relativo às enzimas alimentares, quando aplicável;

Em conformidade com Regulamento (UE) 231/2012 da Comissão, de 9 de março de 2012, que estabelece especificações para os aditivos alimentares enumerados nos anexos II e III do Regulamento (CE) 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, quando aplicável;

OGM

Não é, nem contém, Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos geneticamente modificados, de acordo com o Regulamento (CE) 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) 1830/2003;

ALERGÉNIOS

Em conformidade com Regulamento (UE) 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios: não contém;

IONIZAÇÃO

Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;

NANOTECNOLOGIA E NANOPARTÍCULAS

Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas;

EMBALAGENS

É acondicionado em embalagens aptas para contacto alimentar, não provenientes de nanotecnologia;

Em conformidade com Regulamento (CE) 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos;

Em conformidade com Regulamento (UE) 10/2011 da Comissão, de 14 de janeiro de 2011, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos;

Em conformidade com Lei francesa 2012-1442, de 24 de dezembro de 2012, sobre a suspensão do fabrico, importação, exportação e colocação no mercado de qualquer embalagem de qualidade alimentar que contenha bisfenol A - não é introduzido bisfenol A nas formulações dos produtos de embalagem;

Em conformidade com Diretiva 94/62/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de dezembro de 1994, relativa a embalagens e resíduos de embalagens;

Em conformidade com Diretiva 2008/98/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 19 de novembro de 2008, relativa aos resíduos.

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.