



## Oenzym® Fruity White

OENOZYM® FRUITY WHITE participa na clarificação e valoriza o potencial aromático dos vinhos brancos e aromático dos vinhos brancos e rosés pela libertação dos aromas varietais.

DATA:	19/02/2021
REVISÃO:	GN/19-02-2021



### VANTAGENS ENOLÓGICAS



Formulação: Preparação de enzimas pectolíticas com atividades glicosidases. Apta para a elaboração de produtos destinados ao consumo humano direto, no que concerne ao seu uso regulamentado em enologia. OENOZYM® FRUITY WHITE, é uma preparação de enzimas produzidas por fermentação imersa, de cepas selecionadas de *Aspergillus niger* não OGM.

Vantagens enológicas: Os terpenos e C13-norisoprenoides são compostos provenientes da uva, que contribuem para o aroma varietal dos vinhos. Odoríferos na sua forma livre, permanecem prolongadamente nos vinhos, sob a forma de precursores inodoros glicosilados (ligados a açúcares). OENOZYM® FRUITY WHITE contém as atividades glicosidases, permitindo clivar os grupos glicosilados destes precursores e de libertar compostos odoríferos, que aumentarão desta forma, o perfil aromático dos vinhos brancos e rosés.

Especialmente recomendada para as cepas terpénicas (*Muscat, Gewürztraminer, Riesling, etc.*), OENOZYM® FRUITY WHITE, pode ser aplicada sobre qualquer cepa, nomeadamente pela sua ação de revelação, da  $\beta$ -damascenona, intensificador do frutado dos vinhos.

OENOZYM® FRUITY WHITE, contém pectinases que participam na clarificação dos vinhos. OENOZYM® FRUITY WHITE, permite aumentar a intensidade aromática e acelerar a clarificação. Utiliza-se a partir do final da fermentação alcoólica. Assim que o nível de intensidade aromática, desejado, for alcançado, a reação enzimática pode ser interrompida pela adição de bentonite (10-20 g/ hl).



### UTILIZAÇÃO

DOSE RECOMENDADA: Vinhos secos: 3 a 6 g/hl; Vinhos doces: 6 g/hl

#### MODO DE APLICAÇÃO:

Diluir a quantidade necessária, em 10 vezes o seu volume de água, adicionar ao vinho e homogeneizar na cuba. Utilizar um recipiente apropriado e inerte. Não misturar com bentonite e evitar o contacto direto, com soluções sulfurosas. Aplicar o produto dissolvido, nas 6/8 h seguintes à preparação. Após tratamento, provar o vinho cada semana. Assim que o nível de intensidade aromática, desejado, for alcançado, parar a reação enzimática, adicionando 10 g/hl de bentonite (ex.: BENTOSOL® PROTECT).

## Oenzym® Fruity White



### ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto	Granulados
Cor	Branco-sujo a castanho-claro
Matérias insolúveis	Nada
Massa volúmica	0,5 g/ ml
COMPOSIÇÃO	
Maltodextrina	Suporte de granulação
Poligalacturonase (pectinase)	≥ 13000 AVJP/g
Beta-glucosidase	≥ 2000 BDG/g

MICROBIOLÓGICAS	
Chumbo	<5 mg/kg
Mercúrio	<0,5 mg/kg
Arsénio	<3 mg/kg
Toxinas e micotoxinas	Não detetado
Coliformes	<30 UFC / g
<i>E.coli</i> /25g	Não detetado
Salmonelas /25g:	Não detetado



### ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagem de 100 g (caixa de 10 x 100 g).

Conservar na embalagem original hermeticamente fechada, em local fresco, apropriado, seco e inodoro. Respeitar a data de validade inscrita na embalagem. Utilizar rapidamente após abertura.

### LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto;

Em conformidade com o Regulamento (UE) nr.2019/934, de 12/03/2019, no que se refere às categorias de produtos vinícolas, práticas enológicas e restrições que lhes são aplicáveis;

Em conformidade com o Regulamento (CE) nr.491/2009, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento «OCM única») e cujas modalidades de aplicação são fixadas pelo Regulamento (CE) nr. 2019/934 para o mercado vinícola;

Em conformidade com as normas e recomendações do *Codex Alimentarius* e as regras de higiene e regras do Estado Francês ao nível alimentar tanto como aditivo (Regulamento EU 231/2012), como auxiliar agroalimentar;



## Oenzym® Fruity White

---

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) nr. 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) nr.1830/2003;

Não contém na sua composição qualquer substância alergénia, de acordo com o Regulamento (UE) nr. 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios;

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

Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas.