



Oenzym® Thermo

OENOZYM® THERMO é uma nova preparação de enzimas pectolíticas de *Aspergillus niger*, especialmente concebidas para a clarificação dos mostos termo tratados, provenientes de termovinificação.

DATA:	23/05/2022
REVISÃO:	GN/23-05-2022



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



Formulação: preparação de enzimas pectolíticas de *Aspergillus niger* não OGM, concentradas na atividade da *pectina liase* e rica em atividades enzimáticas secundárias, como celulases e hemicelulases.

Vantagens enológicas: graças à sua composição específica, OENOZYM® THERMO é particularmente eficaz na clarificação de mostos provenientes de termovinificação, tratados com turbidez elevada.



UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO: 1 a 3 ml/hl após aquecer as uvas. A temperatura do mosto tratado deve ser igual ou inferior a 65°C.

MODO DE APLICAÇÃO:

Diluir a quantidade necessária em 10 vezes o seu volume de água, adicionar à massa e homogeneizar na cuba. Utilizar um recipiente apropriado e inerte. Não misturar com bentonite e evitar o contato direto com 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

COMPOSIÇÃO	
Atividade de standardização	>3900 PLU/g
Estabilizante	Glicerol

LIMITES	
Chumbo	< 5 mg/kg
Mercúrio	< 0,5 mg/kg
Arsénio	< 3 mg/kg
Cádmio	< 0,5 mg/kg
Metais pesados	< 30 mg/kg

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 / 25g	Não detetado

Oenzym® Thermo



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagem de 10 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.

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;

Em conformidade com Regulamento (CE) nr. 1332/2008, relativo a enzimas alimentares;

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.