

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: | 04/07/2023 |
| REVISÃO: | GN/04-07-2023 |



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



FORMULAÇÃO: preparação de enzimas pectolíticas de *Aspergillus niger* não OGM, concentrada em atividade *pectina liase* e rica em atividades enzimáticas secundárias, como celulasas e hemicelulasas.

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 RECOMENDADA: 1 a 3 ml/hl após aquecimento das 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 |
| 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 | |
|-----------------------------|--------------------------|
| Atividade de standardização | >3900 PLU/g |
| 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 |

Oenzym® Thermo



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagens de 1 e 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.



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, e suas modificações: 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.