



## Oenzym® Thiols

OENOZYM® THIOLS é uma nova preparação de enzimas pectolíticas de *Aspergillus niger*, rica em atividades secundárias e purificada da atividade cinamil-esterase.

DATA:	08/07/2021
REVISÃO:	GD/08-07-2021



### CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



FORMULAÇÃO: Preparação de enzimas pectolíticas de *Aspergillus niger*, não OGM, rica em atividades secundárias (arabanases, celulases, hemicelulases) e purificada da atividade cinamil-esterase

VANTAGENS ENOLÓGICAS: Utilizada durante a fermentação alcoólica, OENOZYM® THIOLS, favorece a libertação dos precursores de aromas tióis, tais como 4MSP (buxo) e 3SH (citrinos), e logo, indiretamente, a sua conversão pela levedura A-3SH (frutos tropicais).

Adicionada durante o estágio ou algumas semanas antes do engarrafamento, OENOZYM® THIOLS permite a libertação dos precursores tióis (4MSP e 3SH), ainda presentes no vinho (compostos não oxidáveis na condição de precursores associados à cisteína ou glutatona). A conversão em A3SH pela levedura, é neste caso, impossível de realizar.

- Libertação de precursores tióis em tióis (aumento de % de conversão)
- Conforme o momento de aplicação, modelação do perfil aromático final dos vinhos

OENOZYM® THIOLS permite aumentar a intensidade aromática tiol do vinho, conferindo-lhe uma maior longevidade aromática no tempo. OENOZYM® THIOLS permite igualmente tratar os vinhos, pouco antes do engarrafamento, diminuindo o risco de perdas por oxidação.



### UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA: 4 a 6 ml/hl em fermentação e/ou estágio.

#### 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 dissolvido nas 6/8 horas seguintes à sua preparação.



### ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagem de 1 kg (caixa de 5 x 1 kg) e de 250 g (caixa de 8 x 250 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.

## Oenzym® Thiols

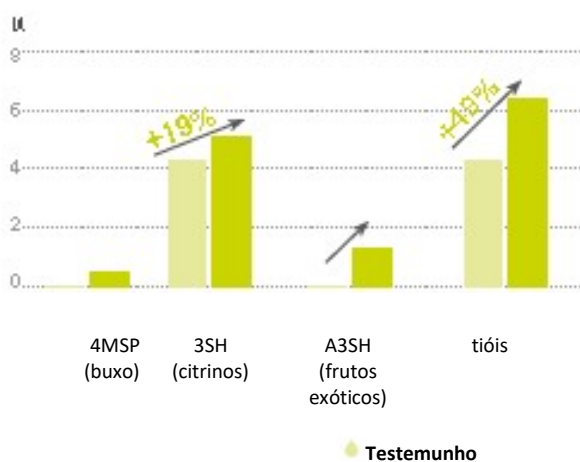


### RESULTADOS EXPERIMENTAIS

#### OENOZYM® THIOLS ADICIONADA NA FA

Vinho Branco da cepa Pecorino, 2016 – Itália  
TAV: 13,15% vol – pH =3,37 – AT: 4,3 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

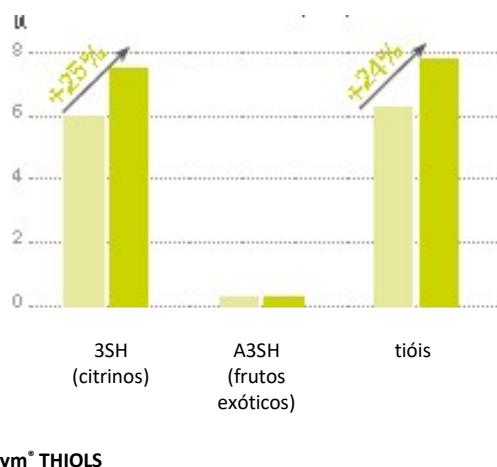
#### Índices Aromáticos (IA) [tióis] / limiar de percepção



#### OENOZYM® THIOLS ADICIONADA EM ESTÁGIO

Vinho Branco da cepa Pecorino, 2016 – Itália  
TAV: 12,65% vol – pH =3,3 – AT: 4,4 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

#### Índices Aromáticos (IA) [tióis] / limiar de percepção



### 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	>200 PLU/g
Estabilizante	Glicerol

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

FT.03BE47L47/03BE47L53/07/0224



## Oenzym® Thiols



### 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.*