

## FICHA TECNICA CENOZYM® TH

### FORMULACION

Preparación de enzimas pectolíticas de *Aspergillus niger* no OGM, rica en actividades secundarias arabanasas, celulasas, hemicelulasas y purificadas de la actividad cinamoil esterasa.

### CAMPO DE APLICACIÓN

CEnozym® TH favorece la liberación de precursores tiolicos s y su conversión en moléculas de olor tiol como el 4SMP (boj) 3SH (citrus), y A-3SH (frutas tropicales).

Se utiliza durante la fermentación alcohólica y / o durante la crianza a temperaturas por encima de 10°C.

### DOSIS RECOMENDADOS

4 à 6 ml / 100L.

### MODO DE EMPLEO

Disolver en 10 veces su peso en agua, agregar al mosto o vino y homogeneizar la cuba.

Consejo de utilización: Utilizar un recipiente limpio e inerte. No mezclar con la bentonita y evitar el contacto directo con la solución de sulfuroso. El producto debe ser utilizado dentro de las 6 a 8 horas después de su preparación.

### ESPECIFICACIONES

FISICAS	
Aspecto & color	Líquido marrón
Materias insolubles	No
Densidad (g/mL)	Env. 1.15
COMPOSICION	
Actividad de estandarización	>140 PLU/g
Estabilizante	KCl
CHIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS	
Metales pesados	< 30 mg/kg

Plomo	< 5 mg/kg
Arsénico	< 3 mg/kg
Mercurio	< 0,5 mg/kg
Cadmio	< 0,5 mg/kg
Toxinas et micotoxinas	No detectado
Gérmenes totales viables	< 5.10 <sup>4</sup> UFC / g
Coliformes	< 30 UFC / g
<i>E.coli</i> / 25 g	No detectado
Salmonelas / 25 g	No detectado

### CONSERVACION

Conservar en su envoltorio de origen herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco (de 4 a 10°C) y sin olores. Respetar la fecha preferente de consumo marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.

### CONDICIONAMIENTO

Envase de 1kg (cartón de 5 x 1kg) y de 250g (cartón de 8 x 250g).



LC/03-05-2018

Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°606/2009 (y sus modificaciones) y al Food Chemical Codex (FCC) y al JEFCA.



LAMO THE - ABIET  
Avenue Ferdinand de Lesseps  
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE  
Tél : +33 (0)5 57 77 92 92



# La Oenzym<sup>®</sup> TH - Thiols



**O**enzym<sup>®</sup> TH est une nouvelle préparation d'enzymes pectolytiques issue d'*Aspergillus niger*, riche en activités secondaires et purifiée de l'activité cinnamyl-estérase.



## INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

- Oenzym<sup>®</sup> TH utilisée **pendant la fermentation** alcoolique favorise la libération des précurseurs d'arômes thiols comme le 4MSP (buis) et le 3SH (agrumes) et donc indirectement leur conversion par la levure A-3SH (fruits tropicaux).
- Additionnée **en cours d'élevage** ou quelques semaines avant mise-en bouteille, Oenzym<sup>®</sup> TH va permettre la libération des précurseurs thiols (4MSP et 3SH) encore présents dans le vin (composés non-oxydables à l'état de précurseurs liés à de la cystéine ou du glutathion). La conversion en A3SH par la levure est dans ce cas, impossible à réaliser.
- Libération de précurseurs thiols en thiols (augmentation du % de conversion)
- Selon le moment d'application, modulation du profil aromatique final des vins

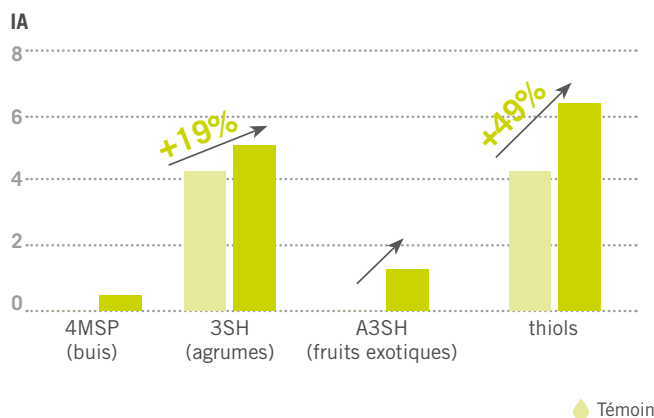
## RESULTATS D'ESSAI



### Oenzym<sup>®</sup> TH ajoutée en FA

vin blanc cépage pécorino, 2016 - Italie  
TAV : 13,15% vol - pH = 3,37 - AT : 4,3 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

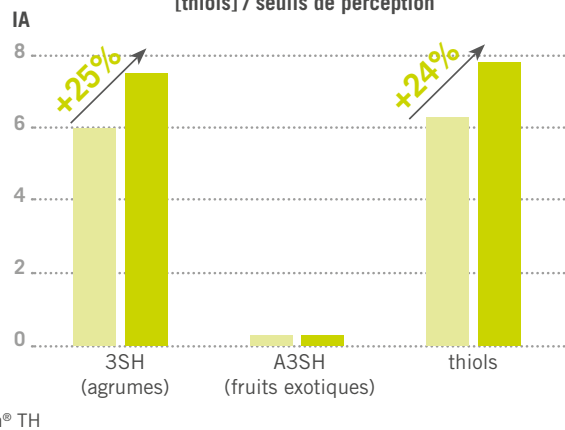
Indices Aromatiques (IA)  
[thiols] / seuils de perception



### Oenzym<sup>®</sup> TH ajoutée en élevage

vin blanc cépage pécorino, 2016 - Italie  
TAV : 12,65% vol - pH = 3,3 - AT : 4,4 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

Indices Aromatiques (IA)  
[thiols] / seuils de perception



## UTILISATION

- **Dose d'emploi :**  
4-6 mL/hL en fermentation et/ou élevage.
- **Préparation et conservation :**  
Se référer aux indications figurant sur la fiche technique ou le packaging



## AVIS D'EXPERT

- Oenzym<sup>®</sup> TH permet d'augmenter l'intensité aromatique thiol d'un vin pour lui donner une plus grande longévité aromatique dans le temps.
- Oenzym<sup>®</sup> TH permet aussi de traiter des vins juste avant la mise en bouteille, diminuant le risque de pertes par oxydation.



## CONDITIONNEMENT

- Flacon de 1 kg et 250 g



**LAMOTHE - ABIET**  
Avenue Ferdinand de Lesseps  
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE  
Tél : +33 (0)5 57 77 92 92