Préparation d'enzymes pectolytiques riches en activités glycosidases

POUR USAGE ŒNOLOGIQUE

Œnozym® FW–Fruity Wine

ŒNOZYM® FW participe à la clarification et valorise le potentiel aromatique des vins blancs et rosés par la libération des arômes variétaux.

INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

- Les terpènes et C13-norisoprénoïdes sont des composés issus du raisin qui contribuent à l'arôme variétal des vins. Odorants sous leur forme libre, ils demeurent largement présents dans les vins sous forme de précurseurs inodores glycosylés (liés à des sucres).

  ŒNOZYM® FW contient les activités glycosidases permettant de cliver les groupements glycosylés de ces précurseurs et de libérer les composés odorants, qui augmenteront ainsi le profil aromatique des vins.

- Particulièrement recommandée sur les cépages terpéniques (Muscat, Gewürztraminer, Riesling, etc.), **ŒNOZYM® FW** peut être employée sur tout type de cépage, notamment pour son action de révélation de la ß-damascénone exhausteur du fruité des vins.

- **OENOZYM® FW** contient des pectinases qui participent à la clarification des vins.

PACKAGING

- Boîtes de 100g.

AVIS D'EXPERT

- Après traitement, déguster le vin chaque semaine.
- Lorsque le niveau d'intensité aromatique recherché est atteint, stopper la réaction enzymatique avec un ajout de 10g/hL de bentonite (ex : Bentosol Protect).

UTILISATION

- **Préparation et conservation :**

  Se référer à l'emballage ou à la fiche technique.

DOSE D'EMPLOI

- **Vins secs :**
  3 à 6 g/hL
- **Vins doux :**
  6 g/hL

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

www.lamothe-abiet.com

TS V1/14