



La Oenozym® TH - Thiols

Oenozym® TH es un nuevo preparado de enzimas pectolíticas extraídas del *Aspergillus niger*, rico en actividades secundarias y purificado de la actividad cinamil-esterasa.



INTERÉS ENOLÓGICO

- Utilizado **durante la fermentación alcohólica**, Oenozym® TH favorece la liberación de los precursores de aromas tiólicos como el 4MSP (boj) y el 3SH (cítricos) y, por tanto, indirectamente su conversión por la levadura A-3SH (frutas tropicales).
- Incorporado **durante la crianza** o algunas semanas antes del embotellado, Oenozym® TH permite la liberación de los precursores tiólicos (4MSP y 3SH) todavía presentes en el vino (compuestos no oxidables en el estado de precursores asociados a la cisteína o al glutatión). La conversión en A3SH por la levadura es, en este caso, imposible de realizar.
- Liberación de precursores tiólicos (aumento en el % de conversión).
- Según el momento de aplicación, modulación del perfil aromático final de los vinos.

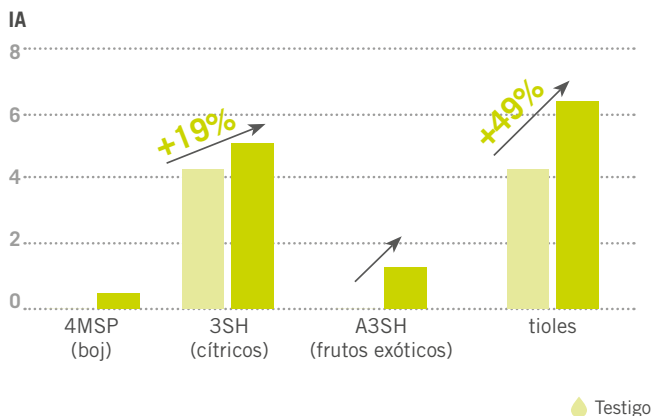


RESULTADOS DE ENSAYOS

Oenozym® TH incorporado en la FA

vino blanco de la variedad de uva pecorino, 2016 - Italia
TAV : 13,15% vol - pH = 3,37 - AT : 4,3 g/L H₂SO₄

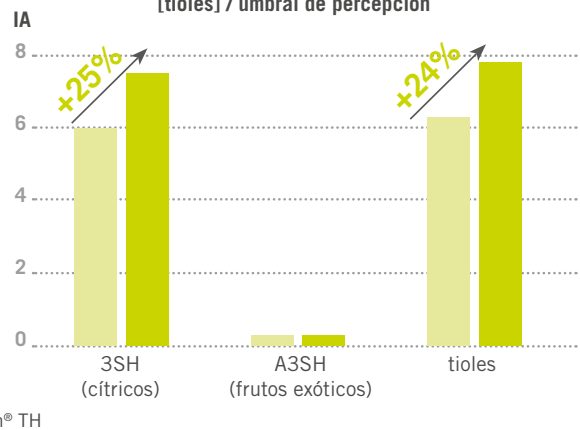
Índices Aromáticos (IA)
[tioles] / umbral de percepción



Oenozym® TH incorporado en crianza

vino blanco de la variedad de uva pecorino, 2016 - Italia
TAV : 12,65% vol - pH = 3,3 - AT : 4,4 g/L H₂SO₄

Índices Aromáticos (IA)
[tioles] / umbral de percepción



UTILIZACIÓN

- **Dosis de empleo:**
4-6 mL/hL en fermentación y/o en crianza.
- **Preparación y conservación:**
Referirse a las indicaciones que figuran en la ficha técnica o en el envase.



CONSEJO DE EXPERTO

- Oenozym® TH permite aumentar la intensidad aromática tiólica de un vino para dotarlo de una mayor longevidad aromática en el tiempo.
- Oenozym® TH permite también tratar los vinos justo antes del embotellado, reduciendo el riesgo de pérdidas por oxidación.



ACONDICIONAMIENTO

- Botella de 1kg y 250g.



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