

FICHE TECHNIQUE : OENOZYM® FW

Préparation d'enzymes pectolytiques à activités glycosidases. Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. OENOZYM® FW est une préparation d'enzymes produites par fermentation immergée de souches sélectionnées d'*Aspergillus niger* non OGM.

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

Aspect	granulé
Couleur	blanc cassé à marron clair
Matières insolubles	néant
Masse volumique	0,5 g/mL

COMPOSITION

Maltodextrine	support de granulation
Polygalacturonase (pectinase)	≥ 13000 AVJP/g
Bêta-glucosidase	≥ 2000 BDG/g

ANALYSES CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES

Plomb (ppm)	< 5
Arsenic (ppm)	< 3
Mercure (ppm)	< 0,5
Toxines et mycotoxines	Non décelé
Germes totaux viables /g	< 5.10 ⁴ UFC
Coliformes /g	< 30 UFC
<i>E.coli</i> /25g	Non décelé
Salmonelles /25 g	Non décelé

EMPLOI EN ŒNOLOGIE

Propriétés : Préparation d'enzymes pectolytiques à activités secondaires glycosidases pour la révélation des arômes terpéniques des vins. Permet d'augmenter l'intensité aromatique et d'accélérer la clarification. S'utilise dès la fin de la fermentation alcoolique. Lorsque le niveau d'intensité aromatique souhaité est atteint, la réaction enzymatique peut être stoppée par addition de bentonite (10-20 g/hL).

Dosage : 3 à 6 g/hL.

Préparation : dissoudre dans 10 fois son poids d'eau, ajouter au vin et homogénéiser la cuve.

Remarques : -Utiliser un récipient propre et inerte.
-Ne pas mélanger avec la bentonite et éviter le contact direct avec les solutions sulfureuses.
-Employer le produit dissout dans les 6 à 8 heures suivant sa préparation.

STOCKAGE – D.L.U.O.

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée (0 à 25° C) dans un endroit sec et sans odeur.
- Délai limite d'utilisation optimale (D.L.U.O. - emballage non entamé) : **3 ans après le conditionnement.**
- Emballage entamé bien refermé DLU : 1 mois après ouverture.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 100g



TS/V1/14

Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur.



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