

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	25/08/17/DFD
Ultima Revisione	06/03/18/DFD/RB
Revisione N°001	
Hzym® Preparati enzimatici specifici	

AROM THIOL

Enzima pectolitico ad attività secondaria carbossipeptidasica per la liberazione degli aromi tiolici

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Arom Thiol è un formulato enzimatico micro-granulare, solubile in acqua e in mosto, con attività pectolitica principale ed attività carbossipeptidasica secondaria, ottenuto da un ceppo selezionato di *Aspergillus niger*, OGM free. Caratterizzato da un'elevata concentrazione e da un alto grado di purificazione di pectinasi e con un'attività secondaria carbossipeptidasica particolarmente elevata, Arom Thiol è stato studiato con lo specifico scopo di favorire l'estrazione e la liberazione dei precursori aromatici tiolici.

Arom Thiol risponde ai requisiti previsti per gli enzimi destinati ad uso alimentare dallo standard internazionale Jefca (FAO). Arom Thiol ha 3800 FDU/20°C/g

APPLICAZIONI

Il prodotto Arom Thiol viene consigliato per la liberazione dei precursori tiolici, da impiegare nei mosti ottenuti da varietà come il Sauvignon, il Gewürztraminer, il Viognier, il Grillo o il Catarratto e altre cultivar affini.

COMPOSIZIONE

Enzima pectolitico di *Aspergillus niger*.

DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata: 3 – 5 g/hL

MODALITA' DI UTILIZZO

Per garantire la massima efficacia nella liberazione dei componenti aromatici, si raccomanda di utilizzare Arom Thiol come soluzione al 10% in acqua, nelle fasi iniziali o all'inizio della fermentazione alcolica.

Si raccomanda un tempo di contatto di almeno 24 ore ad una temperatura preferibilmente al di sopra di 12°C.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, privo di cattivi odori e ad una temperatura non superiore a 25 ° C, non a diretto contatto con il pavimento, lontano da fonti di calore e da esposizione ai raggi solari diretti. Dopo ogni utilizzo assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione. Si consiglia l'uso entro breve termine.

CODICE PRODOTTO

0101AE.00097 KG 0.5

NOTE

Per uso professionale ed enologico. Prodotto conforme ad uso alimentare secondo FCC, D.M. 231/2012 e sue modifiche successive. Conforme al Reg. CE 606/2009 e sue modifiche successive; e al codice enologico internazionale OIV 2009. Il prodotto non presenta OGM. Non disperdere nell'ambiente.

Gli enzimi sono proteine e la loro inalazione in forma di polveri o aerosol può indurre sensibilizzazione e provocare la comparsa di reazioni allergiche in individui sensibilizzati. Seguire le indicazioni riportate sulla scheda di sicurezza.