THIOLZYM

CHIARIFICA ED ESTRAZIONE DEI PRECURSORI AROMATICI TIOLICI

Applicazioni
Thiolzym è caratterizzato da un'elevata capacità di chiarifica ed è in grado di accelerare la sedimentazione nei mosti, anche con basso pH e concentrazione di pectine elevata. Favorisce la liberazione di precursori aromatici tiolici come i 4 MMP, A3MH, 3MH, 4MMPOH, 3MMB; l'azione di idrolisi sui precursori permette di ottenere vini bianchi con note intense di frutta tropicale, passion fruit e pompelmo.

Azione
Thiolzym agisce sulle pectine presenti nel mosto provocandone l'idrolisi ed è in grado di liberare i precursori aromatici solforati legati alla cisteina.
Il corretto impiego:
- Accelera la chiarifica dei mosti, anche a basse temperature.
- Consente di aumentare la resa in mosto fiore e di ridurre il volume dei residui solidi del 30 – 40%.
- Diminuisce i consumi energetici grazie alla velocità d'azione ed alla minore permanenza del mosto a basse temperature (chiarifica statica).
- Permette di ottenere vini bianchi con un profilo aromatico più stabile, evitando l'estrazione di precursori di note vegetali.
- Contribuisce alla liberazione di precursori aromatici tiolici.

Composizione
Preparazione enzimatica in forma microgranulare, contenente maltodestrine (CAS no. 9050-36-6) e poligalatturonasi (CAS no. 9032-75-1), β-glicosidasi (CAS no. 9001-22-3). Preparazione purificata da attività cinnamil-esterasica.

Dosi
Chiarifica statica: 1 - 2 g/hl a 5 - 12 °C, tempo di contatto 3 – 8 h.

Modalità d'impiego
Diluire Thiolzym in 10 parti d'acqua ed aggiungere al prodotto da trattare al riempimento del serbatoio. Thiolzym è attivo da 5 a 60 °C, agisce indipendentemente dal pH del vino (pH 2,9 - 4,0). L'SO_2 ed i tannini enologici alle dosi utilizzate abitualmente non interferiscono sull'attività dell'enzima; tuttavia, non devono essere utilizzati contemporaneamente all'aggiunta della preparazione enzimatica.

Condizionamento
Il prodotto è disponibile in confezioni da 0,1 e 0,5 kg.

Conservazione
Conservare nella confezione originale, in un ambiente privo di odori, fresco ed asciutto.
Dopo l'uso richiudere accuratamente le confezioni aperte e conservare a bassa temperatura. Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

Classificazione e dichiarazioni
Per uso enologico, uso professionale. Conforme al Reg. UE 2019/934 - Codex OIV (enologia). Prodotto non ammesso per la produzione di vino biologico (all. V-D Reg. UE 2021/1165).
Conforme al Reg. UE 1332/2008 (enzimi alimentari).
Termine minimo di conservazione: consultare etichetta

Classificazione Sicurezza:	Pericolo – pittogramma GHS08. Indicazioni di pericolo: H334. Consigli di prudenza: P342+P311.
Classificazione ADR:	non classificato.
OGM:	non contiene OGM, non proviene da OGM.
Allergeni:	non contiene prodotti dell'all. II del Reg. UE 1169/2011.

Pericolosità
Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente.
Gli enzimi sono proteine. L'inalazione di polvere o aerosol può indurre sensibilizzazione e può causare reazioni allergiche in soggetti sensibilizzati. Alcuni enzimi possono irritare la pelle, gli occhi e le mucose in seguito a contatto prolungato.
Consultare la scheda di sicurezza prima della manipolazione e dell'utilizzo.

Azienda con sistema di Gestione Qualità certificata secondo le Norme UNI EN ISO 9001

Scheda tecnica del 01/06/2022
Rev 3

Cod. cf. 0,1Kg 0043972464180
Cod. cf. 0,5Kg 0043972464180

Le informazioni contenute in questo documento sono state verificate e ritenute corrette alla data di stampa, non sollevano in nessun caso l'utilizzatore dal rispetto della normativa vigente, delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo inappropriato del prodotto. Enovys srl si riserva il diritto di modificare le caratteristiche senza preavviso. Tali informazioni vengono tuttavia fornite senza alcun impegno o garanzia, in quanto le condizioni di utilizzo del prodotto sono al di fuori del controllo di Enovys srl.