

PARA POTENCIAR A FRACÇÃO AROMÁTICA VARIETAL EM VINHOS BRANCOS

A PROZYM AROMA V é uma preparação pectolítica que apresenta atividades secundárias glicosídicas, que contribuem para a melhoria das qualidades olfactiva e gustativa dos vinhos através do aumento da intensidade aromática.

A realização de ensaios prévios da utilização da PROZYM AROMA V é recomendada para avaliação do potencial do vinho a tratar, bem como a necessidade do tratamento.

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Alergénicos - Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ OGM - Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- ▶ Ionização - Não tratado por radiação.
- ▶ Nanomateriais - Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (UE) 934/2019.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 5 g/hL de vinho

1. Dissolver a enzima em 10 vezes o seu peso em água.
2. Homogeneizar durante alguns minutos evitando a formação de espuma.
3. Aplicar no vinho garantindo uma dispersão homogénea. Se necessário, diluir a solução inicial num volume de vinho suficiente para garantir uma dispersão homogénea.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência: Pó granulado de cor beije⁽¹⁾

Ingredientes: Pectinases de estirpes selecionadas de *Aspergillus niger* (EC 3.2.1.15), maltodextrina (qsp 100%)

Atividade enzimática: Poligalacturonase (PG) \geq 2000 U/g

Análises microbiológicas e químicas: Microrganismos aeróbios mesófilos viáveis

$<$ 10 000ufc/g; Anaeróbios sulfitorreduzidores $<$ 30ufc/g; Coliformes $<$ 30ufc/g;

S.aureus - Ausente/g; *Salmonella* - Ausente/ 25g;

Atividade antibacteriana - teste negativo; Micotoxinas - teste negativo

Chumbo $<$ 5mg/Kg; Mercúrio $<$ 0,5mg/Kg; Arsénio $<$ 3mg/Kg; Cadmio $<$ 0,5mg/Kg

⁽¹⁾ Pode existir uma variação de cor entre os lotes. A cor não é um indicador da atividade enzimática.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

100g, 250 g, 2,5Kg, 10Kg, 20Kg

Embalagem fechada e selada de origem:

Local seco com temperatura $<$ 25°C.

Embalagem aberta:

Fechar bem após cada utilização e manter nas condições de armazenamento adequadas.

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.