



Novoclair[®] Speed

– obtenga una clarificación más rápida de los mostos difíciles

Acelere la clarificación de los mostos difíciles que presentan un pH bajo y un alto contenido de pectinas con el Novoclair Speed, un preparado enzimático de alto rendimiento para la clarificación. Novoclair Speed reduce los costes energéticos y de manipulación, así como el volumen de lías gruesas, garantizando así un sabor más fresco y más afrutado.

Ventajas

- **Facilita una clarificación rápida**

Consiga una rápida clarificación de mostos con una elevada turbidez y un alto contenido de pectinas. Con Novoclair Speed aumentará en un 60% la efectividad del equipo de clarificación, a la vez que protegerá los sabores afrutados de los vinos.

- **Consigue vinos más ricos y afrutados**

Reduzca el consumo energético y los gastos de manipulación gracias a Novoclair Speed, que garantiza una sedimentación muy rápida de los sólidos en suspensión y mejora los tratamientos mecánicos tales como la centrifugación y la flotación.

- **Ventajas de producción y optimización de los beneficios**

Reduzca el volumen de lías gruesas en casi un 50%, lo que redundará en un incremento de la producción de zumo, que se añadirá a sus resultados netos y aumentará los beneficios.

Consiga un vino más fresco y afrutado con Novoclair Speed gracias a la purificación FCE que limita la liberación de precursores de los fenoles volátiles, lo que garantiza una mejor estabilidad del sabor y evita la extracción de los sabores vegetales.

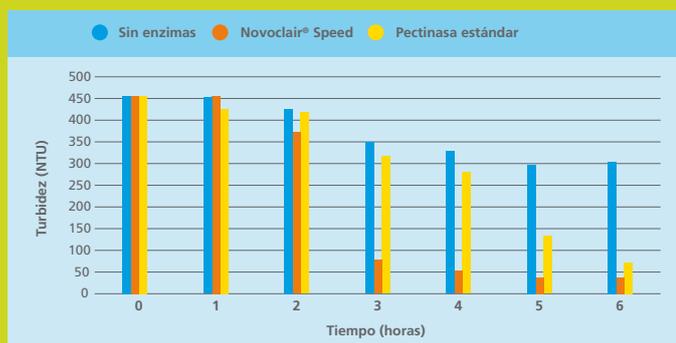


Novozymes es líder mundial en bioinnovación. En colaboración con clientes pertenecientes a una amplia gama de industrias, creamos las biosoluciones industriales del mañana y aumentamos el negocio de nuestros clientes, así como el uso de los recursos de nuestro planeta.

Novoclair Speed

– obtenga una clarificación más rápida de los mostos difíciles

Clarificación: mosto blanco con pH 3,0, a 5°C



El gráfico anterior muestra que Novoclair Speed es una enzima muy eficaz para la clarificación, en particular con mostos difíciles ricos en pectinas y con un pH bajo (entre 2,9 y 3,2).

Parámetros técnicos

Novoclair Speed debe utilizarse en el llenado del depósito de clarificación (y con una dosis de enzimas para el volumen total del depósito). Novoclair Speed puede utilizarse antes de la flotación o de la centrifugación.

Dosificación

De 0,5 a 1 gr/hl en los mostos
En caso de que se utilice Vinozym® FCE en el procesado de las uvas (prensado, contacto de la piel), es aconsejable utilizar Novoclair Speed en fracciones de mostos en prensa superiores a 1,0 bar. En caso de uva poco madura o pieles muy duras, aumentar la dosis a 1,5 gr/hl.

Temperatura

La enzima puede aplicarse en mostos fríos, hasta unas temperaturas inferiores a 1°C.

Tiempo de contacto

El tiempo de contacto depende del tiempo de llenado y trasiego del depósito. Novoclair Speed es muy eficaz dado que acelera la despectinización. La aglomeración y la sedimentación dependen del equipo y de la temperatura. La enzima inicia su actividad cuando se añade al mosto.

For more information, or for more office addresses, visit www.novozymes.com

Novozymes Switzerland AG · Neumattweg 16 · 4243 Dittingen · Suiza · Tel. +41 61 765 6111 · Fax +41 61 765 6333

Novozymes A/S · Krogshoejvej 36 · 2880 Bagsvaerd · Dinamarca · Tel. +45 4446 0000 · Fax +45 4446 9999 · wineprocessing@novozymes.com · www.novozymes.com

Laws, regulations, and/or third party rights may prevent customers from importing, using, processing, and/or reselling the products described herein in a given manner. Without separate, written agreement between the customer and Novozymes to such effect, this document does not constitute a representation or warranty of any kind and is subject to change without further notice.