

Vinozym[®] Process

– Mejore sus procesos de extracción para vinos de ciclo corto

Perfeccione sus procesos de extracción con la nueva enzima para vinos de Novozymes: Vinozym Process. Esta solución enzimática única y purificada ha sido desarrollada especialmente para completar métodos de extracción modernos y mejorar la eficiencia de los procesos de producción de vinos de ciclo corto tanto tintos, como blancos o rosados.

Ventajas

- **Incrementa la producción y la cantidad de zumo; reduce el volumen de lías gruesas**

Aumente la producción de mosto entre un 5 y un 10% y reduzca hasta en un 50% el volumen de lías gruesas. Acelere sus procesos de producción con Vinozym Process y optimice la capacidad de su equipamiento actual, obteniendo así beneficios productivos.

- **Mejora el color y el contenido en taninos**

Produzca vinos con hasta un 10% más de intensidad de color y hasta un 50% más de taninos y apórteles más aroma y cuerpo con Vinozym Process. La enzima se purifica con el proceso FCE, mejorando la calidad de su vino al evitar el desarrollo de defectos aromáticos durante y después de la fermentación.

- **Reduce los costes de clarificación**

Vinozym Process reduce la viscosidad y la turbidez de los mostos hasta en un 90%, incluso en vinos blancos difíciles como los Sémillon y los mostos tintos tratados térmicamente.



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.

Vinozym Process

– Mejore sus procesos de extracción para vinos de ciclo corto

Incremento global de la producción vitícola

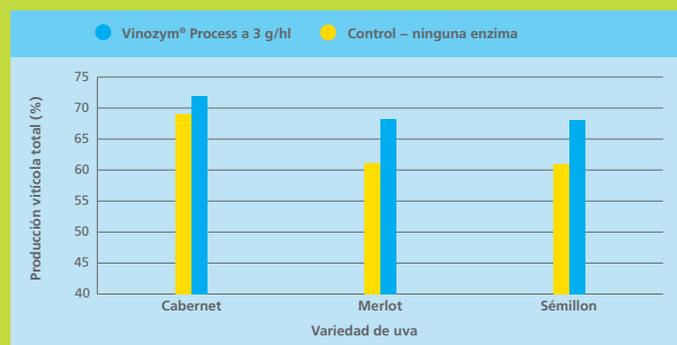
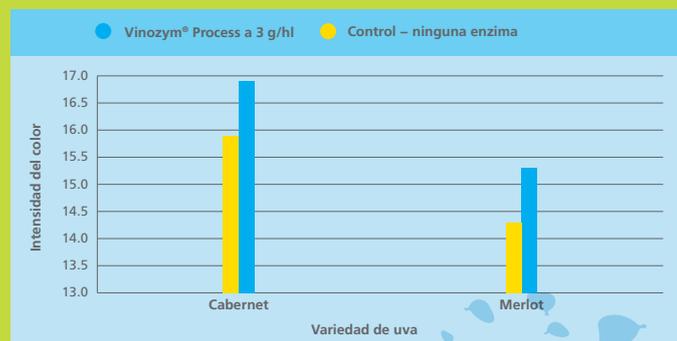
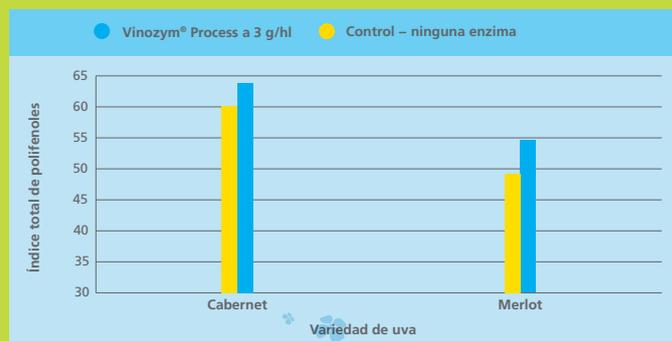


Fig. 1. Vinozym® Process aumenta la producción vitícola total en el caso de las uvas Cabernet, Merlot y Sémillon (pruebas a escala piloto en condiciones de bodega: fermentadores giratorios).

Incremento de la intensidad del color



Incremento total de los compuestos fenólicos



Figuras 2 y 3. Vinozym® Process incrementa el color y la extracción de polifenoles de los vinos tintos (pruebas a escala piloto en condiciones de bodega: fermentador giratorio). Las mediciones se realizan al final de la fermentación alcohólica.

Parámetros técnicos

La enzima se añade a la trituradora o a la cuba de transporte antes del prensado para los blancos y al llenar los depósitos para los tintos. Si se utilizan técnicas de tratamiento térmico como la flash-expansión, la termovinificación y la maceración final en caliente, la enzima se debería añadir cuando la temperatura sea inferior a los 55 °C. El SO₂ no afecta la actividad de la enzima.

Dosificación: 3–4 g/100 kg de uvas.

Para más información, o ver direcciones de otras oficinas, visite 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

Las leyes, normativas y/o derechos de terceros pueden impedir en cierto modo que los clientes importen, usen, procesen, y/o revendan los productos aquí descritos. A tal efecto, sin el acuerdo explícito y por escrito entre el cliente y Novozymes, este documento no constituye ninguna representación o garantía y está sujeto a cambios sin necesidad de aviso.

Tiempo de contacto

La enzima inicia su actividad tan pronto como se añade a las uvas o el mosto. Cuando se añaden las enzimas a las uvas en la trituradora, las enzimas actúan durante el llenado de la prensa y los ciclos de prensado. Para los vinos tintos es suficiente una media de 3 a 4 días para conseguir una buena extracción (mosto, color y taninos). Para los vinos blancos se requiere una media de 3 a 4 horas para la liberación del mosto.