

# VinoCrush<sup>®</sup> Classic

– Amélioration du rendement en moût et en vin lors du traitement des rouges et des blancs

VinoCrush Classic est une enzyme d'extraction qui améliore la macération et l'extraction des raisins rouges et blancs. Pour les raisins blancs, utilisée à même le pressoir, elle augmente le rendements en moût. Pour les raisins rouges, utilisée au cours de la macération, elle augmente le rendement en vin et réduit leur turbidité.

## Avantages

### • Raisins blancs:

**des rendements en jus plus importants  
pour une utilisation à même le pressoir**

Utiliser VinoCrush Classic sur les raisins blancs augmente généralement le rendement en moût de 7 à 10 %, le faisant passer de 70 à 80 %, protégeant ses arômes et sa qualité. En outre, grâce à une pression moindre dans le pressoir vous extrayez la même quantité de jus, ce qui donne un volume de jus de goutte plus élevé de 8 %.

Par ailleurs, vous accroissez le rendement de votre pressoir de 20 % en raison de la réduction du temps total de pressurage .

Avec une même quantité de raisins, vous obtenez 7 à 10 % de jus en plus, facteur important de rentabilité (au moins 25 EUR de plus par tonne de raisin blanc).

Vous éliminez le risque d'arôme d'herbacé grâce à une pression plus faible dans le pressoir.

Les cycles de pressage peuvent être raccourcis de 20 %, grâce à quoi vous traitez un tonnage de raisins plus important pour une même durée de pressurage.

### • Raisins rouges:

**un rendement en vin supérieur  
et des vins clairs après macération**

Utiliser VinoCrush Classic sur des raisins rouges accroît le rendement en vin de 3 à 5 % et réduit la turbidité du vin de plus de 50 % après la fermentation alcoolique.

Vous accroissez vos profits en produisant 3 à 5 % de vin en plus à partir du même volume de raisins. De cette façon, vous augmentez votre rentabilité d'au moins 12 EUR par tonne de raisins rouges.

Vous réduisez ainsi vos coûts de clarification après la fermentation alcoolique d'au moins 1 EUR par hectolitre de vin.

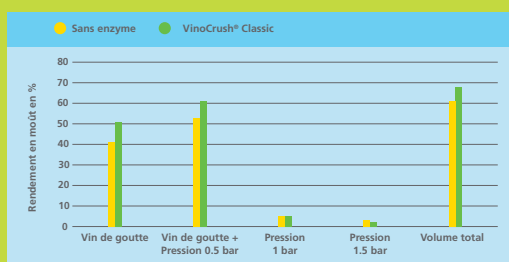
Novozymes est le numéro un mondial de la bioinnovation. Aux côtés de nos clients actifs dans un large éventail d'industries, nous créons les biosolutions industrielles de demain afin de favoriser la croissance de nos clients et un usage plus rationnel des ressources de la planète.

## VinoCrush Classic

– Un rendement en moût plus élevé avec une pression plus basse et un volume plus important du moût clarifié.

Raisins blancs, Sémillon (pH 3,3, 15 °C), Australie 2008.

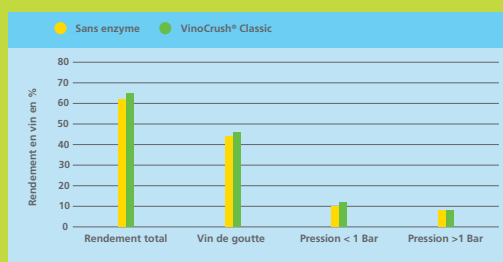
VinoCrush Classic à 3 ml/100 kg.



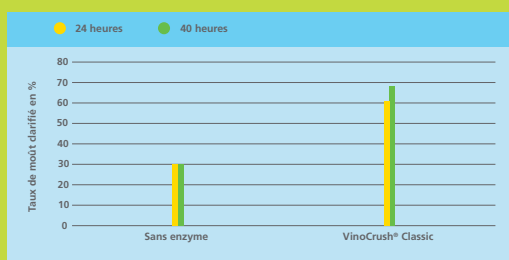
Le rendement d'extraction est augmenté de 10 % grâce à l'utilisation de VinoCrush Classic à 3 ml/lh, avec une augmentation significative de 15 % à basse pression (P<1 bar). La durée du cycle de pressage peut être réduite de 30 % pour un procédé amélioré, en particulier avec les cépages riches en pectines tels que le Sémillon ou les raisins à faible maturité.

Raisins rouges, Merlot (pH 3,9, 20°C), Australie 2008.

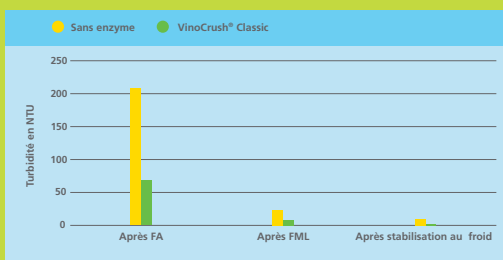
VinoCrush Classic à 4 ml/100 kg.



Sur du Merlot, le rendement d'extraction du vin est augmenté de 5 % lorsque VinoCrush Classic est ajouté sur les raisins traités. Le gain en volume est obtenu à faible pression (P < 1 bar).



Le rendement du moût clarifié est fortement accru grâce à l'ajout de VinoCrush Classic. La clarification peut être accélérée en ajoutant 2 ml/lh de VinoClear Classic dans la cuve de clarification après pressage, ce qui contribue à réduire le volume des bourbes.



La clarification est améliorée de plus de 50 % dès les premières étapes de la vinification, juste après la fermentation alcoolique (FA) mais également après la fermentation malolactique (FML), le débordage et la stabilisation à froid, permettant d'améliorer la filtrabilité du vin jeune.

### Paramètres techniques

VinoCrush Classic est ajouté sur la vendange dans le fouloir-égrappoir avant le pressage pour les raisins blancs et après le fouloir-égrappoir lors du remplissage de la cuve, pour les raisins rouges. L'homogénéisation est réalisée lors du remontage. L'enzyme agit dès qu'elle est en contact avec les raisins en diminuant la viscosité, libérant ainsi plus facilement le jus et facilitant l'extraction.

### Durée de contact

VinoCrush Classic est actif dès qu'il est ajouté à la vendange au fouloir-égrappoir pour les raisins blancs, et à la cuve de macération pour les raisins rouges.

Pour plus d'informations ou pour connaître nos différents bureaux, consultez le site [www.novozymes.com](http://www.novozymes.com)

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

Novozymes A/S · Krogshoejvej 36 · 2880 Bagsvaerd · Danemark · Tél. +45 4446 0000 · Fax +45 4446 9999 · [wineprocessing@novozymes.com](mailto:wineprocessing@novozymes.com) · [www.novozymes.com](http://www.novozymes.com)

Il est possible que la législation, les dispositions et/ou les droits de tiers empêchent d'une façon ou une autre les clients d'importer, d'utiliser, de traiter et /ou de revendre les produits décrits dans ce document. Sans accord écrit distinct entre le client et Novozymes, le présent document ne présente aucun caractère légal, ne constitue aucune garantie de quelque nature que ce soit et peut être modifié sans avertissement préalable.

### Dosage

La dose recommandée est de 3 – 4 ml/100 kg pour les cépages blancs et de 3 – 5 ml/100 kg pour les cépages rouges. Le dosage minimum est utilisé sur des raisins de bonne maturité, et le dosage le plus élevé pour des raisins de faible maturité.

### Température

VinoCrush Classic est actif entre 5°C et 60°C. Pour les raisins thermo-traités, il est conseillé d'ajouter l'enzyme après le traitement thermique, une fois que la température a baissé.

### pH

VinoCrush Classic est actif quel que soit le pH du moût (pH 2,9 – 4,0).