

VinoTaste[®] Pro

– pour un élevage plus rapide
et un vin de meilleure qualité

Accélérez l'élevage des vins rouges ou blancs et amplifiez l'arôme avec VinoTaste Pro. Cette enzyme de vinification de Novozymes accentue la rondeur du vin grâce à des activités particulières et améliore la clarification des vins jeunes.

Avantages

Accélère la clarification et l'élevage après la fermentation alcoolique

1. Avec VinoTaste Pro, assurez une clarification rapide des vins jeunes directement après la fermentation alcoolique grâce à l'hydrolyse des polysaccharides, ce qui permet de réduire la durée de clarification
2. VinoTaste Pro diminue la durée de l'élevage de presque 20 % tout en stabilisant la couleur et en améliorant la qualité globale du vin. Évitez les déviations aromatiques grâce à la purification FCE, tout en accélérant l'élevage.

Améliore le profil aromatique global

Augmentez la complexité aromatique et accentuez la rondeur du vin avec VinoTaste Pro, qui améliore la filtrabilité naturelle du vin de près de 200 % et diminue, lors de la filtration, le recours à la force mécanique, qui peut altérer le profil aromatique du vin.

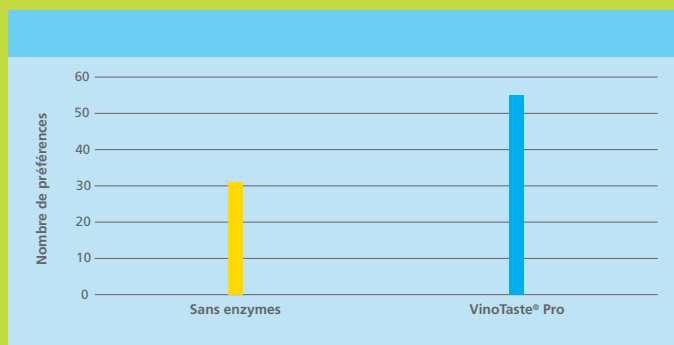


Novozymes est le numéro un mondial de la bioinnovation. Aux côtés de nos clients actifs dans un large éventail d'industries, nous créons les biosolutions industrielles de demain afin de favoriser la croissance de nos clients et un usage plus rationnel des ressources de la planète.

VinoTaste Pro

– pour un élevage plus rapide et un vin de meilleure qualité.

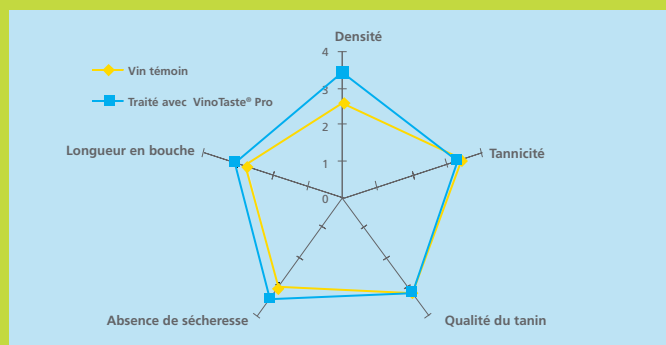
Vin blanc, dégustation de Sauvignon Blanc, élevé sur lies, 2004



Les tests triangulaires comportant 17 dégustateurs (Faculté d'Œnologie de Bordeaux) ont donné lieu à 10 réponses correctes. Le vin traité par VinoTaste Pro est statistiquement différent (seuil de 1%) du vin non traité. Concernant la notation de la rondeur du vin, les juges ont préféré les vins traités par VinoTaste Pro (seuil de 5%).

Sur les lies de vin blanc, VinoTaste Pro améliore les propriétés sensorielles, en particulier la sensation en bouche et la rondeur du Sauvignon Blanc, grâce à la libération de molécules sapides.

Amélioration du profil sensoriel sur le vin rouge, Merlot 2005



VinoTaste Pro améliore la sensation en bouche après 12 mois (le Merlot était en bouteille depuis cinq mois).

Paramètres techniques

VinoTaste Pro s'utilise en fin de fermentation alcoolique ou après soutirage pour les vins rouges et dès le début de l'élevage sur lies pour les vins blancs.

Pour les vins rouges élevés en cuves, VinoTaste Pro est ajouté lors du soutirage, avant la fermentation malolactique. Pour l'élevage en fût, VinoTaste Pro est ajouté à la fin de la fermentation sous le chapeau de marc.

Pour les vins blancs et rosés en élevage sur lies fines, VinoTaste Pro est additionné dans le fût à la fin de la fermentation alcoolique.

Durée de contact

L'enzyme est active dès son ajout dans le vin.

Dosage

6 g / hl pour les blancs et rosés et 10 g / hl pour les rouges à cause de la teneur plus élevée en polyphénols.

Température

VinoTaste Pro est actif entre 5 et 60°C. L'ajout précoce dans le vin jeune augmente les performances de l'enzyme.

pH

VinoTaste Pro est actif quel que soit le pH du vin (pH 2,9 - 4,0).

Pour plus d'informations ou pour connaître nos différents bureaux, consultez le site 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 · 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.