

Vinozym® Process

– Améliorez les procédés d'extraction de vos vins de circuit court

Stimulez vos procédés d'extraction grâce à la nouvelle enzyme de Novozyme pour le vin : Vinozym Process. Cette solution enzymatique unique et purifiée a spécialement été élaborée afin d'offrir un complément aux méthodes d'extraction modernes et afin d'augmenter l'efficacité du procédé d'extraction lors de la production des vins rouges, blancs et rosés de circuit court.

Avantages

- **Un meilleur rendement de jus ; une réduction des bourbes**

Augmentez votre rendement de moût de 5 à 10 % et réduisez le volume des bourbes jusqu'à 50 %. Grâce à Vinozym Process, accélérez votre processus de production et optimisez la capacité de vos structures existantes ainsi que vos gains de productivité.

- **Une couleur plus intense et une richesse en tanins accrue**

Grâce à Vinozym Process, produisez des vins dont la couleur est jusqu'à 10 % plus intense, des vins jusqu'à 50 % plus riches en tanins, à l'arôme et au corps amplifiés. Grâce à la purification FCE de l'enzyme, vos vins sont de meilleure qualité étant donné que l'enzyme évite la formation de déviations aromatiques durant et après la fermentation

- **Une réduction des coûts de clarification**

Vinozym Process réduit jusqu'à 90 % la viscosité et la turbidité des moûts, même lorsqu'il s'agit de moûts blancs difficiles tels que ceux issus de Sémillon ou de moûts rouges thermo-traités.



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.

Vinozym Process

– Améliorez les procédés d'extraction de vos vins de circuit court

Augmentation globale du rendement en jus

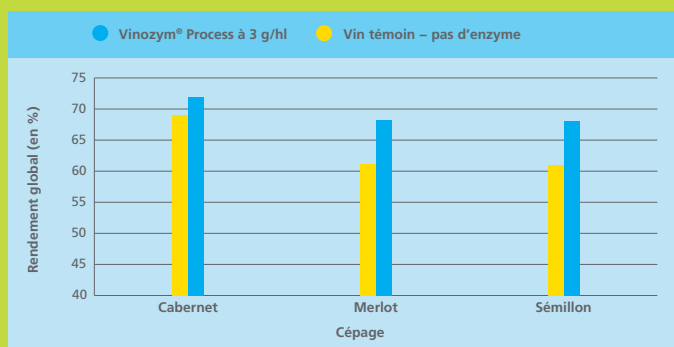
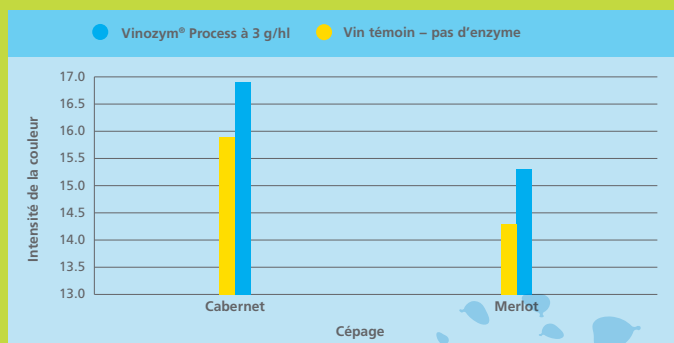
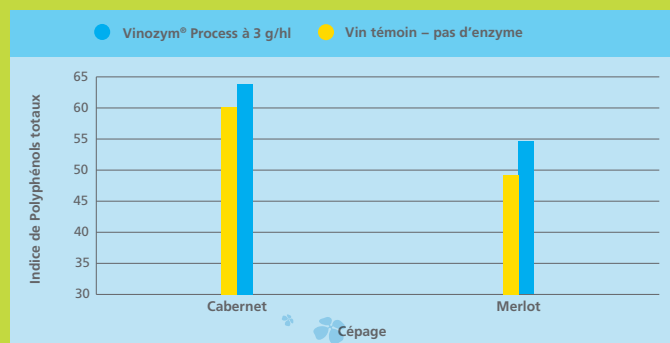


Fig. 1. Vinozym® Process augmente le rendement global lors de l'utilisation de cépages Cabernet, Merlot et Sémillon (essais-pilotes en conditions réelles de vinification: fermenteurs rotatifs).

Augmentation de l'intensité de la couleur



Augmentation de la teneur en composés phénoliques totaux



Figures 2 et 3. Vinozym® Process augmente l'intensité de la couleur ainsi que l'extraction des composés phénoliques des vins rouges (essais-pilotes en conditions réelles de vinification: fermenteurs rotatifs). Les mesures ont été enregistrées à la fin de la fermentation alcoolique.

Paramètres techniques

L'enzyme est ajoutée au conquet de réception ou dans le caisson de transport en amont de la presse pour les blancs, soit lors du remplissage des cuves pour les rouges. Pour les techniques de traitement thermique telles que la flash-détente, la thermovinification et la macération pré-fermentaire à chaud, il est recommandé d'ajouter l'enzyme lorsque la température est inférieure à 55 °C. L'activité de l'enzyme n'est pas affectée par la présence de SO₂.

Temps de contact

L'enzyme est active dès qu'elle est ajoutée au raisin ou au moût. Lors de l'utilisation de l'enzyme au fouloir, celle-ci fera effet lors des phases de remplissage et de pressage. Pour les vins rouges, 3 à 4 jours sont en moyenne suffisantes afin d'assurer une bonne extraction (moût, couleur et tanins). En ce qui concerne les vins blancs, 3 à 4 heures sont en moyenne suffisantes pour la libération du moût.

Dosage : 3 à 4 g / 100 kg de raisin.

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.