

Vin

Fiche d'application

Améliorez la qualité de votre vin avec Vinoxym® Ultra FCE

Nouvelle formulation enzymatique liquide pour la macération et la clarification des vins blancs et rosés.

Avantages

Macération / Pressurage direct

- Augmentation du rendement en pressurage direct et macération pelliculaire plus courte
- Meilleure rotation des pressoirs
- Réduction du temps de clarification
- Plus de jus de goutte immédiatement disponible.
- Jusqu'à 80% de jus obtenu lors du pré-stockage en cuve tampon

Clarification

- Tassement des bourbes rapide après pressurage/macération tampon (jusqu'à -10% vs référence)
- Niveau de turbidité souhaité atteint avec addition faible/ pas d'addition d'enzyme supplémentaire
- N.B: pour la flottation nous recommandons l'utilisation de Vinoclear Classic

Qualité des moûts et des vins

- Pas d'impact négatif sur le profil aromatique : pas de formation de phénols volatils (plus bas que le niveau de perception/rejet)
- Moins de tannins après le pressurage ou la macération pelliculaire
- Qualité du moût inchangée (K,pH,DO)

Caractéristiques du produit

Vinoxym® Ultra FCE est une formulation de plusieurs pectinases purifiées et stabilisées sous forme liquide. Qualité FCE : sans Cinnamoyl Estérase pour préserver les arômes des vins. Contrôle effectué sur chaque lot et niveau indiqué sur l'étiquette. Formulations avec pectinases plus résistantes aux variations de pH et de température, plus flexible d'utilisation suivant la maturité et les cépages. Le produit est actif de 5°C à 60°C dans un pH compris entre 2,0 et > 5,0.

La formulation contient diverses activités enzymatiques permettant à la fois l'utilisation en macération/pressurage et l'utilisation en clarification des moûts.

Application:

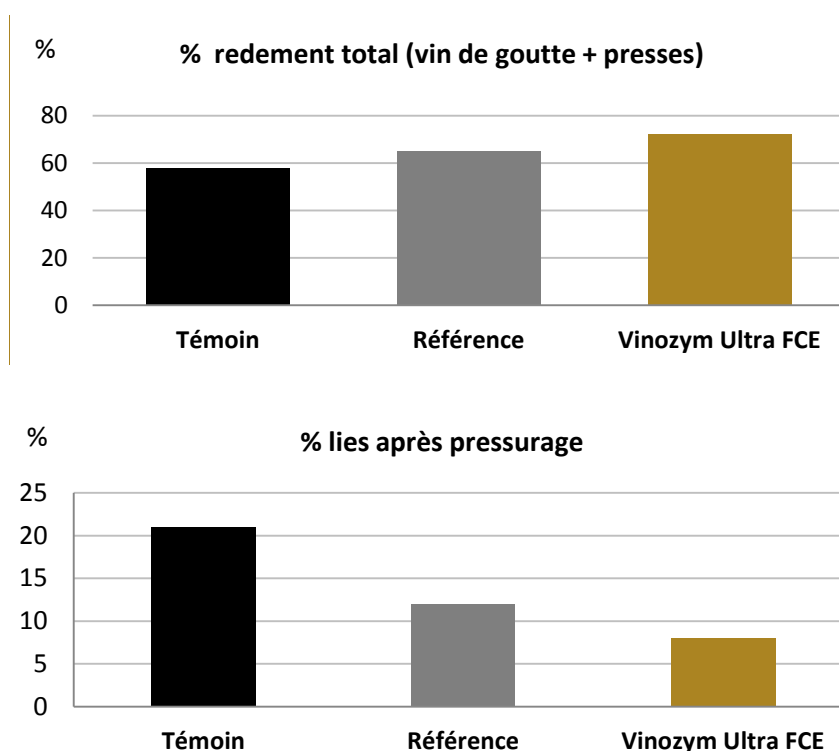
Vinoxym® Ultra FCE s'emploie directement sur la vendange lors de la réception soit directement au pressurage, soit dans le cuveon tampon de macération avant pressurage. La formulation s'utilise aussi en clarification sur moût, soit en complément de dose après le pressurage, soit en dose forte pour la stabulation à froid. La concentration en SO₂ jusqu'à 500 ppm est sans effet sur l'efficacité de Vinoxym® Ultra FCE.

Dosage et recommandation:

Application	Dosage (ml/hl)	Ajout
Pressurage direct	2 – 3 ml / 100 kg	Ajout à la cuve de réception/ au remplissage du pressoir
Macération pelliculaire	2 – 4 ml/ 100 kg	Ajouter à la cuve de réception ou au pressoir
Clarification des moûts	1 – 2 ml / hl	Ajouter en dessous de la presse/ dans la cuve de clarification

Exemple d'application avec Vinoxym® Ultra FCE

Résultats sur sauvignon blanc, pressurage direct, Chile 2013



Utilisation et stockage

En solution diluée (si possible à 10% dans de l'eau tempérée) à doser directement dans le cuve de réception ou dans le pressoir en utilisant de préférence une pompe doseuse pour assurer une meilleure répartition de l'enzyme. Vinoxym® Ultra FCE a été formulé pour une stabilité optimale quand elle est stockée à 0-10°C en emballage non ouvert. La date limite d'utilisation est indiquée sur le packaging

Sécurité et manipulation

Des recommandations de sécurité, de manipulation et de stockages indiqués sur la fiche technique (PDS) et la fiche de sécurité (MSDS).

Novozymes Switzerland AG
Neumattweg 16
4243 Dittingen
Switzerland

www.novozymes.com
foodandbeverages@novozymes.com

Novozymes is the world leader in bioinnovation. Together with customers across a broad array of industries we create tomorrow's industrial biosolutions, improving our customers' business, and the use of our planet's resources. Read more at 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, information provided in this document "AS IS" is of good faith and does not constitute a representation or warranty of any kind and is subject to change without further notice.