

Vinozym[®] Vintage FCE

– améliorez la couleur
et l'arôme des vins rouges de qualité

Augmentez, grâce à Vinozym Vintage FCE, la stabilité de la couleur, l'extraction des arômes et le rendement de votre cave. Cette préparation enzymatique unique et économique vous permet d'obtenir le meilleur de votre raisin noir et de produire des vins de qualité ayant plus de corps et de rondeur en bouche.

Avantages

• Améliorer la couleur

Avec Vinozym Vintage FCE, facilitez l'extraction de la couleur et améliorez sa stabilité jusqu'à 20 %. De plus, l'activité de cette enzyme unique en son genre préserve la couleur de votre vin même après la fermentation et l'élevage.

• Un meilleur profil aromatique global

Obtenez des vins qui ont plus de corps et de sensation en bouche grâce à Vinozym Vintage FCE, qui augmente l'extraction des bons tanins de 15 % sans augmenter l'astringence. Cette préparation enzymatique unique extrait les tanins doux de la pellicule et les polysaccharides de la pulpe, ce qui améliore le profil aromatique global du vin.

• Un meilleur rendement

Augmentez la production de vin de goutte à la fin de la fermentation alcoolique de 5 à 10 % grâce à Vinozym Vintage FCE et diminuez jusqu'à 30 % la durée de macération. Cela réduit le recours au travail mécanique (pompage par exemple) et limite la macération pré-fermentaire à froid.

• Des arômes plus fruités

Cette solution enzymatique unique stimule la libération des précurseurs d'arômes de la pellicule et vous permet donc de produire des vins rouges aux arômes plus fruités.

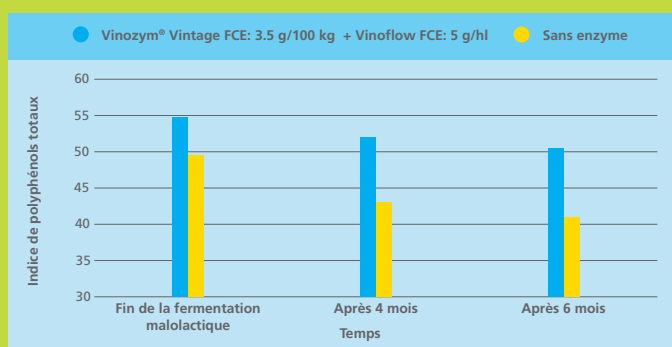


Novozymes est le numéro un mondial de la bioinnovation. Aux côtés de nos clients actifs dans un large éventail d'industries, nous créons les biosolutions industrielles de demain afin de favoriser la croissance de nos clients et un usage plus rationnel des ressources de la planète.

Vinozym Vintage FCE

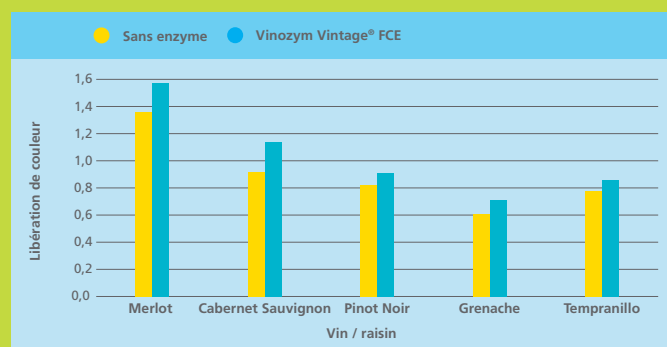
– Améliorez la couleur et l'arôme des vins rouges de qualité.

Évolution de l'indice de polyphénols totaux au cours du temps.



Vinozym Vintage FCE a un effet positif sur l'extraction de la couleur et des polyphénols. L'effet varie selon l'année et la variété de raisin. Le vin traité par l'enzyme est plus stable dans le temps.

Effet de Vinozym Vintage FCE sur la libération de couleur pour différentes variétés.



Vinozym Vintage FCE accroît significativement la libération de la couleur pour divers cépages rouges.

Paramètres techniques

On utilise Vinozym Vintage FCE après le fouloir-égrappoir, lors du remplissage de la cuve. Le SO₂ n'affecte pas l'activité de l'enzyme. Vinozym Vintage FCE vous permet de réduire la durée de macération de 30 à 100 % et peut même éviter le processus de macération préfermentaire à froid. Cela vous garantit une production de vins rouges fruités avec un jour de macération préfermentaire à froid au lieu de deux sans enzymes.

Dosage

3 - 4 g / 100 kg pour les raisins à gros grains. Ce dosage doit être augmenté à 4 - 5 g / 100 kg pour les petits grains, lors d'années sèches ou en cas de faible maturité.

Durée de contact

L'enzyme est active dès qu'elle est ajoutée au 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.