

Novoclair[®] Speed

– accelera la chiarifica
dei mosti difficili

Novoclair Speed è l'enzima con una elevata capacità di chiarifica, in grado di accelerare la sedimentazione nei mosti difficili che presentano un basso pH e un elevato contenuto di pectine. Inoltre Novoclair Speed abbassa i costi energetici e di movimentazione, riduce il volume dei residui solidi e assicura un profilo più fresco e fruttato.

Vantaggi

• Accelera la chiarifica

Novoclair Speed permette una chiarifica più veloce dei mosti con elevata torbidità ed elevato contenuto di pectine, aumentando del 60% l'efficacia delle vostre attrezzature per la chiarifica e preservando, nel contempo, l'aroma fruttato del vino.

• Permette di ottenere un vino più ricco e fruttato

Minori consumi energetici e meno spese di movimentazione con Novoclair Speed, che assicura una sedimentazione veloce dei residui solidi ottimizzando i trattamenti meccanici come la centrifugazione e la filtrazione.

• Aumenta la resa, migliora i profitti

Riduce il volume dei residui solidi del 50% circa, con conseguente aumento della resa del succo: questo va ad aggiungersi alla quantità di mosto fiore, aumentando i profitti.

• Rende il gusto più stabile

Novoclair Speed rende il vino più fresco e fruttato poiché limita la liberazione dei precursori dei fenoli volatili assicurando una migliore stabilità del gusto ed evitando l'estrazione degli aromi vegetali.

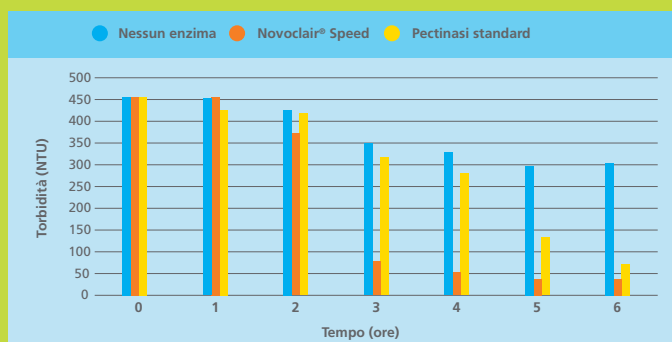


Novozymes è leader mondiale della bioinnovation. Insieme ai nostri clienti, che operano nei settori imprenditoriali più diversi, stiamo creando le soluzioni biotecnologiche del domani per migliorare l'attività dei nostri clienti e l'uso delle risorse del nostro pianeta.

Novoclair Speed

– accelera la chiarifica dei mosti difficili.

Chiarificazione: pH del mosto bianco 3,0 a 5°C



Il grafico mostra l'elevata efficacia di Novoclair Speed come enzima per la chiarifica, in particolare con mosti difficili ottenuti da uve ricche di pectine e con basso pH (2,9-3,2).

Parametri tecnici

Novoclair Speed va aggiunto nella vasca di chiarifica durante il riempimento (dose enzimatica per l'intero volume del contenitore). Novoclair Speed può essere usato prima del collaggio o della centrifugazione.

Dosi

0.5 -1 g/hl. Se è stato usato Vinoxym® FCE con l'uva (spremitura, macerazione pellicolare), Novoclair Speed può essere addizionato solamente alla frazione di mosto pressato a oltre 1,0 bar.

Temperatura

L'enzima può essere addizionato anche al mosto freddo a temperature basse, fino a 1°C.

Tempo di contatto

Il tempo di contatto è determinato dal tempo necessario per riempire e travasare la vasca. Novoclair Speed è molto efficace poichè accelera il processo di eliminazione delle pectine. Il processo di agglomerazione e sedimentazione delle pectine dipende dalle attrezzature usate e dalla temperatura.

Per ulteriori informazioni o per conoscere l'indirizzo di altre sedi, visitate il sito www.novozymes.com

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

Novozymes A/S · Krogshoejvej 36 · 2880 Bagsvaerd · Danimarca · Tel. +45 4446 0000 · Fax +45 4446 9999 · wineprocessing@novozymes.com · www.novozymes.com

Leggi, normative e/o diritti di terzi possono vietare ai clienti l'importazione, l'uso, la lavorazione e/o la rivendita dei prodotti descritti nel presente documento con determinate modalità. In mancanza di specifico accordo scritto tra cliente e Novozymes a tale riguardo, il presente documento non costituisce dichiarazione né garanzia di alcun genere ed è soggetto a modifiche senza ulteriore comunicazione.