

VinoClear[®] Classic

– Chiarificazione più rapida
dei mosti d'uva nella vinificazione

VinoClear Classic facilita una più rapida chiarificazione dei mosti d'uva prima dell'inizio della fermentazione alcolica. Riduce inoltre il volume dei residui solidi, permettendoti di ridurre i costi e incrementare i margini di profitto.

Vantaggi

- **Permette una rapida chiarificazione**

Otterrai una veloce chiarificazione di mosto di ogni varietà e qualità di uva, aumentando da 2 a 5 volte la resa e l'efficacia della tua strumentazione per la chiarificazione.

- Durante la vendemmia potrai chiarificare almeno il doppio del succo utilizzando le stesse vasche. Il tuo succo chiarificato sarà pronto in almeno la metà del tempo, e potrai iniziare la fermentazione molto prima, preservando tutto l'aroma.

- **Aumenta sia la resa che il profitto**

Riduce del 30-50% il volume dei residui solidi, facendoti ottenere una maggiore resa di succo.

Da un ettolitro di mosto otterrai più succo chiarificato e ridurrai le perdite dovute ai residui solidi, con un maggior profitto per la tua azienda.



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.

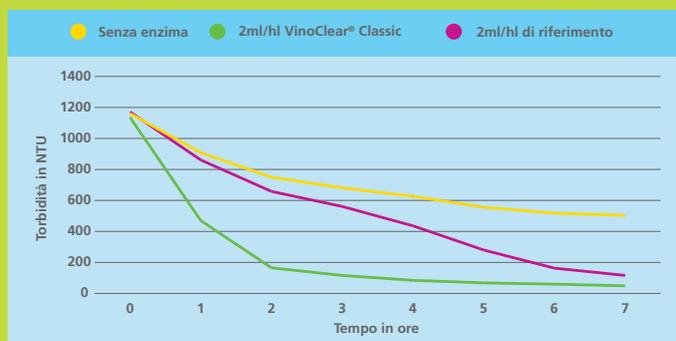
VinoClear Classic

– Chiarificazione più veloce e rapido avvio della fermentazione del mosto chiarificato

Maggiore potere di chiarificazione

Chardonnay (pH 3,4, temp. 10 °C) – Sud Africa 2009.

Prove in cantine di ampia scala



VinoClear Classic permette una maggiore chiarificazione rispetto a quella dell'enzima di riferimento impiegato nella stessa dose.

* Il test per pectina è uno strumento di proprietà di Novozymes che ti permette di monitorare la degradazione della pectina: per assistenza contatta il tuo rappresentante locale Novozymes.

Parametri tecnici

VinoClear Classic va aggiunto sul fondo della vasca al momento del riempimento dopo la spremitura. Il riempimento permette l'omogeneizzazione.

L'enzima agisce appena entra in contatto con il mosto. Prima viene aggiunto, migliori sono i risultati. L'efficienza del trattamento può essere seguita utilizzando il nostro test* Novo-Pectin per monitorare la degradazione della pectina.

Tempo di contatto

VinoClear Classic è attivo dal momento in cui viene aggiunto al mosto. A basse temperature (5-10°C), consigliamo un tempo di contatto minimo di tre ore per ottenere la chiarificazione. È sconsigliato l'uso contemporaneo di bentonite.

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

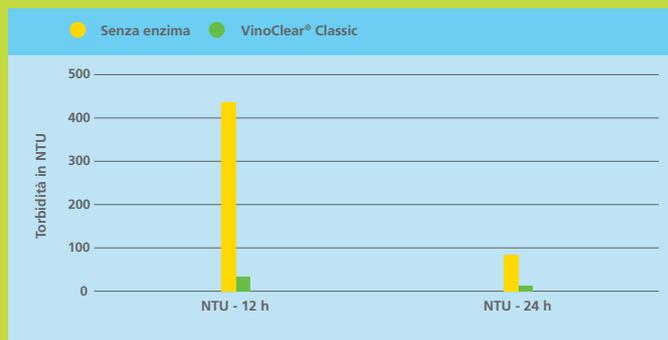
Leggi, normative e/o diritti di terzi possono vietare ai clienti l'importazione, l'uso, la lavorazione e/o la rivendita dei prodotti descritti nel presente documento con determinate modalità. In mancanza di specifico accordo scritto tra cliente e Novozymes a tale riguardo, il presente documento non costituisce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

Mosto Chardonnay (pH 3,3, temp. 16 °C) – Cile 2009.

Prove pilota con mosto industriale



Il mosto trattato con VinoClear Classic chiarifica più velocemente, raggiungendo una torbidità inferiore a 100 NTU in meno di cinque ore. Un'efficace depectinizzazione è importante per ottenere una veloce chiarificazione, sia statica che indotta (centrifugazione, flottazione). Fermentare un mosto limpido consente di conservare un aroma fresco e fruttato.



Dopo 24 ore il mosto trattato con VinoClear Classic ha una torbidità molto bassa. Il volume del sedimento è pari al 4% (8% dopo 12 ore).

Dosaggio

La dose consigliata è di 2-3 ml/hl. Dosaggi inferiori possono essere utilizzati con varietà a basso contenuto di pectina come la Chardonnay, e dosaggi superiori con varietà ricche in pectina come Semillon, Moscato, Sauvignon bianco o uve a bassa maturazione.

Temperatura

VinoClear Classic è attivo da 5 °C a 60 °C. A temperature inferiori consigliamo di aumentare il dosaggio del 30%, oppure di aumentare il tempo di contatto.

pH

VinoClear Classic è attivo indipendentemente dal pH del mosto (pH 2,9-4,0).