

VinoTaste[®] Pro

– affinamento più veloce
e una qualità migliore del vino

VinoTaste Pro accelera l'affinamento dei vini rossi e bianchi e ne esalta l'aroma. Questo enzima sviluppato da Novozymes aumenta la rotondità del vino grazie alla sua peculiare attività enzimatica e migliora il processo di chiarifica nei vini giovani.

Vantaggi

Velocizza la chiarificazione e la maturazione dopo la fermentazione alcolica

1. VinoTaste Pro garantisce una chiarifica più veloce dei vini giovani dopo la fermentazione alcolica grazie alla disgregazione dei saccaridi presenti naturalmente nel vino, diminuendo così il tempo necessario per la chiarifica.
2. VinoTaste Pro riduce il tempo di affinamento del 20% circa e nel contempo stabilizza il colore e migliora la qualità complessiva del vino. Accelera i tempi di affinamento ed elimina il rischio di sensazioni negative grazie alla purificazione FCE.

Migliora il profilo sensoriale gustativo del vino

VinoTaste Pro esalta l'aroma e aumenta la rotondità del vino perché è in grado di migliorare fino al 200% la filtrabilità del vino, riducendo quindi il ricorso alla forza meccanica durante la filtrazione che può comportare una diminuzione delle caratteristiche sensoriali positive del vino.

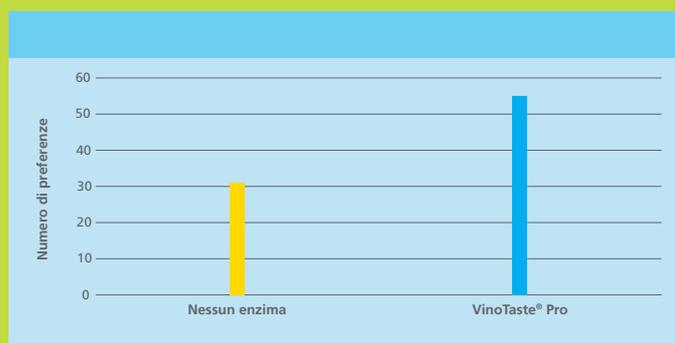


Novozymes è leader mondiale della bioinnovation. Insieme ai nostri clienti, che operano nei settori imprenditoriali più diversi, stiamo creando le soluzioni biotecnologiche del domani per migliorare l'attività dei nostri clienti e l'uso delle risorse del nostro pianeta.

VinoTaste Pro

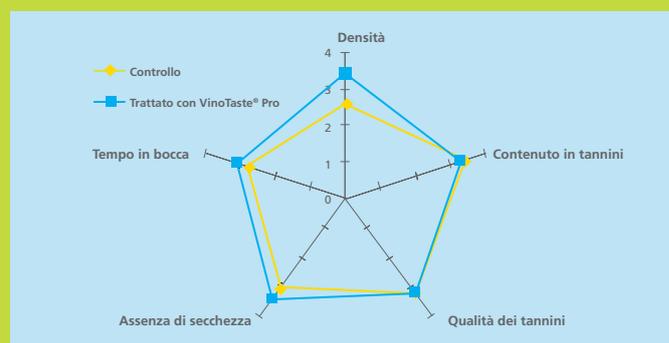
– affinamento più veloce e qualità migliore.

Vino bianco, degustazione di Sauvignon Blanc, affinato sulle fecce, 2004



In un test triangolare con 17 sommelier (Facoltà di Enologia di Bordeaux) sono state date dieci risposte esatte. Il vino trattato con VinoTaste Pro risulta statisticamente diverso (soglia all'1%) rispetto al vino non trattato con enzimi. Al momento di valutare la morbidezza, i giudici hanno preferito i vini trattati con VinoTaste Pro (soglia al 5%). Sulla feccia fine VinoTaste Pro migliora le proprietà sensoriali, soprattutto la percezione al palato e la morbidezza del Sauvignon Blanc, grazie alla liberazione dei composti sapidi.

Vino rosso, profilo organolettico migliorato, Merlot 2005



VinoTaste Pro migliora la percezione al palato dopo 12 mesi (il Merlot era in bottiglia da cinque mesi).

Parametri tecnici

VinoTaste Pro si impiega al termine della fermentazione alcolica o al travaso per i vini rossi, e durante l'affinamento sulle fecce per quelli bianchi.

Per i vini rossi affinati in vasca, VinoTaste Pro va aggiunto durante lo svuotamento, sotto la vasca prima della fermentazione malolattica. In caso di affinamento in botti, VinoTaste Pro va aggiunto al termine della fermentazione alcolica. Per i vini bianchi e rosati affinati sulle fecce in botte, aggiungere VinoTaste Pro al termine della fermentazione alcolica.

Tempo di contatto

L'enzima è attivo non appena viene aggiunto al vino.

Dosi

6 g/hl per i vini bianchi e rosati e 10 g/hl per i vini rossi a causa del loro maggiore contenuto di polifenoli.

Temperatura

VinoTaste Pro è attivo da 5 °C a 60 °C. L'aggiunta sul vino giovane migliora le prestazioni dell'enzima.

pH

VinoTaste Pro agisce indipendentemente dal pH del vino (pH 2,9-4,0).

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.