

Vinozym[®] Process

– Perfezionate i processi di estrazione per i vino di circuito breve

Per Migliorare i processi di estrazione, il nuovo enzima Novozymes: Vinozym Process. Questo speciale enzima è stato sviluppato come complemento specifico ai moderni metodi di estrazione e per incrementare l'efficienza dei processi nella produzione di vini rossi, bianchi e rosé di circuito breve.

Vantaggi

- **Aumento della resa e della produzione di succo;**
riduzione della formazione di sedimenti

Aumento della produzione del 5-10%, riduzione dei sedimenti fino al 50%. Vinozym Process rende più veloci i processi di produzione, ottimizzando la capacità dell'attrezzatura in vostro possesso e facendo aumentare la produttività.

- **Miglioramento del colore e del contenuto di tannino**

Con Vinozym Process produrrete vini con un colore fino al 10% più intenso, con un contenuto di tannini fino al 50% superiore e con una migliore struttura e aroma. L'enzima essendo purificato FCE migliora la qualità del vostro vino impedendo che si sviluppino sapori sgradevoli durante e dopo la fermentazione.

- **Riduzione dei costi di chiarifica**

Vinozym Process riduce la viscosità e la torbidità fino al 90%, anche in vini bianchi considerati difficili come il Semillon e in mosti rossi che hanno subito trattamento termico.



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.

Vinozym Process

– Perfezionate i processi di estrazione per i vino di circuito breve

Incremento complessivo della produzione di vino

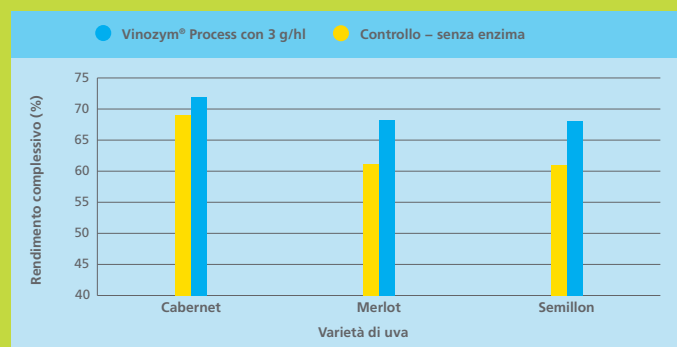
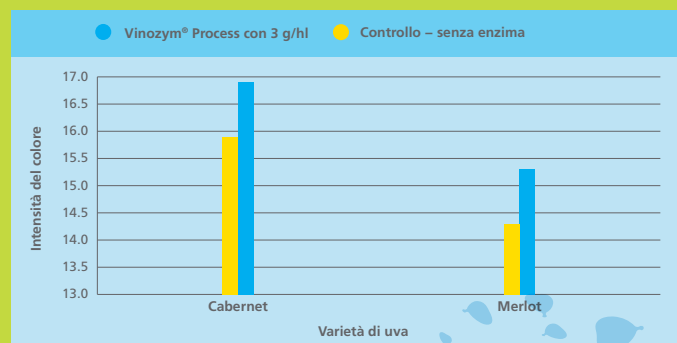


Fig. 1. Vinozym® Process fa aumentare la produzione complessiva di vino di uve Cabernet, Merlot e Semillon (test in scala pilota alle condizioni di un'azienda vinicola: fermentatore rotante).

Aumento dell'intensità del colore



Aumento totale di fenoli

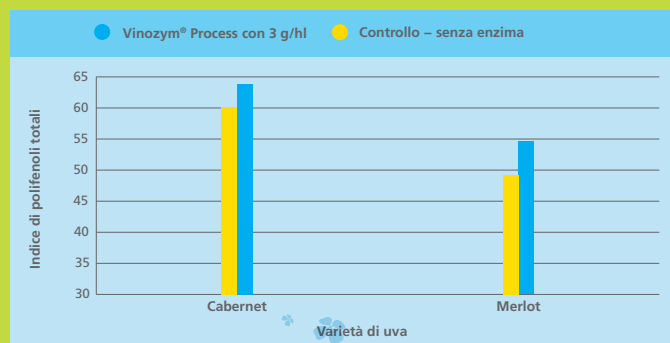


Figure 2 e 3. Vinozym® Process incrementa il colore e l'estrazione dei polifenoli per i vini rossi (test in scala pilota alle condizioni di un'azienda vinicola: fermentatore rotante). Le misure sono state effettuate al termine della fermentazione alcolica.

Parametri tecnici

L'enzima si utilizza nella pressa o durante il trasporto prima della pressatura per i vini bianchi, e al momento di riempire i serbatoi per i vini rossi. Per i processi termici come il flash detente, la termovinificazione e la macerazione finale a caldo, l'enzima deve essere aggiunto quando la temperatura è inferiore a 55°C. L'SO₂ non interferisce con l'attività dell'enzima.

Dosaggio: 3 à 4 g / 100 kg di uva.

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.

Tempo di contatto

L'enzima è attivo dal momento della sua aggiunta sull'uva o al mosto. Quando si utilizzano enzimi su uva in fase di pressatura, questi agiscono durante il riempimento della pressa e durante i cicli di pressatura. Per i vini rossi sono sufficienti circa 3-4 giorni per raggiungere un buon grado di estrazione (mosto, colore e tannini). Per i vini bianchi sono necessarie circa 3-4 ore per il rilascio del mosto.