

Vino

Scheda di applicazione

Migliorate la qualità del vostro vino con Vinoxym® Ultra FCE

Nuova formula enzimatica liquida per la macerazione e la chiarifica di vini bianchi e rosati.

Vantaggi

Macerazione / Pressatura diretta

- Aumento del rendimento in pressatura diretta e macerazione pellicolare ridotta
- Migliore rotazione dei torchi
- Riduzione dei tempi di chiarifica
- Più mosto fiore immediatamente disponibile
- Fino a 80% di mosto ottenuto durante il riempimento del serbatoio d'accumulo

Chiarifica

- Compattazione rapida delle fecce dopo la pressatura/macerazione tampone (fino a -10% vs campione di riferimento)
- Livello di torbidità desiderato raggiunto con una lieve aggiunta/ senza utilizzo d'enzimi aggiuntivi
- N.B: per la flottazione raccomandiamo l'utilizzo di Vinoclear Classic

Qualità dei mosti e dei vini

- Nessun impatto negativo sul profilo aromatico: nessuna formazione di fenoli volatili (inferiore al livello di percezione/rigetto)
- Meno tannini dopo la pressatura o la macerazione pellicolare
- Qualità del mosto intatta (K, pH, DO)

Caratteristiche del prodotto

Vinoxym® Ultra FCE è una formula di diverse pectinasi purificate e stabilizzate in forma liquida. Qualità FCE: senza Cinnamoyl-esterasi per preservare l'aroma dei vini. I controlli vengono effettuati su ogni lotto e livello indicati sull'etichetta. Queste formulazioni hanno pectinasi più resistenti alle variazioni del pH e della temperatura, e sono più flessibili a seconda dei vitigni e la maturità. Il prodotto è attivo da 5°C fino a 60°C in pH tra 2,0 e > 5,0.

La formulazione contiene diverse attività enzimatiche che permettono sia un utilizzo in macerazione/ pressatura dei mosti sia un utilizzo in chiarificazione.

Applicazione:

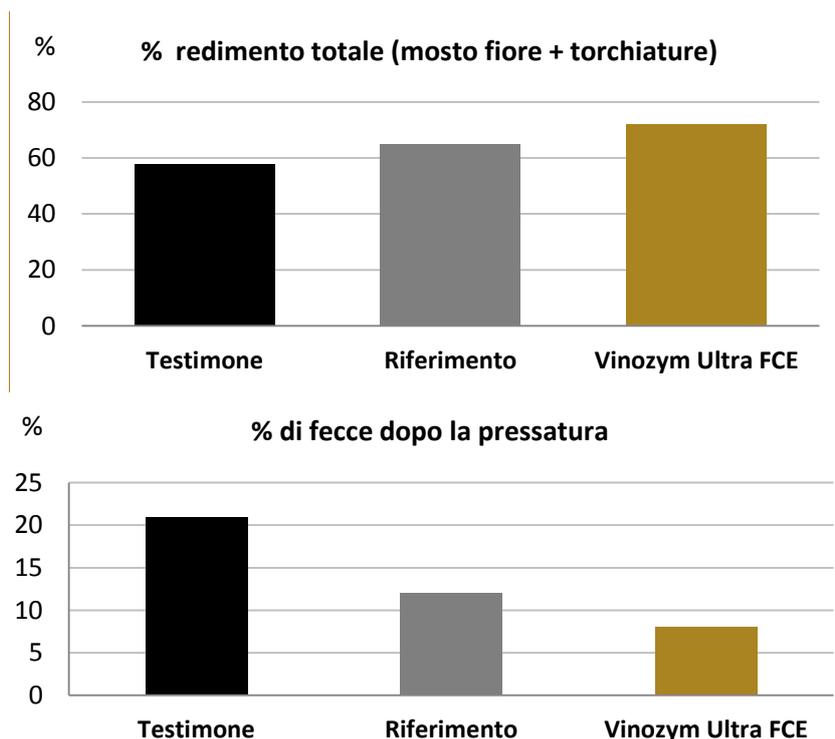
Vinoxym® Ultra FCE si usa direttamente sulla vendemmia durante il carico o in pressatura, oppure nel serbatoio di macerazione prima della pressa. La formulazione si usa anche per la chiarificazione dei mosti, come complemento dopo la pressatura oppure in dosi più forti per la stabulazione a freddo. La concentrazione di SO₂ fino a 500 ppm non ha effetto sul Vinoxym® Ultra FCE.

Dosaggio e raccomandazioni:

Applicazione	Dosaggio (ml/hl)	Procedimento
Pressatura diretta	2 – 3 ml / 100 kg	Aggiungere al serbatoio di ricezione/al torchio durante il riempimento
Macerazione pellicolare	2 – 4 ml/ 100 kg	Aggiungere al serbatoio di ricezione od al torchio
Chiarifica dei mosti	1 – 2 ml / hl	Aggiungere sotto al torchio/ nel serbatoio di chiarificazione

Esempio d'applicazione del Vinozym® Ultra FCE

Risultati su Sauvignon bianco, pressatura diretta, Cile 2013



Utilizzo e conservazione

Diluito in soluzione (se possibile al 10% in acqua temperata) va aggiunto direttamente al serbatoio o al torchio utilizzando preferibilmente un dosatore per un'adeguata ripartizione dell'enzima. Vinozym® Ultra FCE è stato formulato per una stabilità ottimale se conservato tra 0 e 10°C nella sua confezione chiusa ermeticamente. La data di scadenza è indicata sulla confezione.

Sicurezza e manipolazione

Le raccomandazioni di sicurezza, di manipolazione e di conservazione sono indicate sulla scheda tecnica (ST) e sulla scheda dati di sicurezza (SDS).

Novozymes Switzerland AG
Neumattweg 16
4243 Dittingen
Switzerland

www.novozymes.com
foodandbeverages@novozymes.com

Novozymes is the world leader in bioinnovation. Together with customers across a broad array of industries we create tomorrow's industrial biosolutions, improving our customers' business, and the use of our planet's resources. Read more at www.novozymes.com.

Laws, regulations, and/or third-party rights may prevent customers from importing, using, processing, and/or reselling the products described herein in a given manner. Without separate, written agreement between the customer and Novozymes to such effect, information provided in this document "AS IS" is of good faith and does not constitute a representation or warranty of any kind and is subject to change without further notice.