

  
**novozymes®**  
 Rethink Tomorrow

# Vinozym® Vintage FCE

– esalta il colore  
e il gusto dei vini rossi

Vinozym Vintage FCE aumenta la stabilità del colore, dei polifenoli, l'estrazione dell'aroma e la resa. Questa preparazione enzimatica, unica nel suo genere, è la soluzione efficace ed economica per ottenere il massimo dai vostri vitigni da rosso e produrre vini di qualità superiore più corposi e con una migliore percezione al palato.

## Vantaggi

- **Eumenta il colore**

Vinozym Vintage FCE facilita l'estrazione e migliora la stabilità del colore fino al 20%. Inoltre la peculiare attività enzimatica di questa preparazione preserva il colore del vostro vino anche dopo la fermentazione e l'affinamento.

- **Migliora il profilo organolettico complessivo**

Vinozym Vintage FCE consente di produrre vini con una maggiore corposità e una migliore percezione al palato, perché aumenta del 15% l'estrazione dei tannini morbidi senza aumentare l'astringenza. Questa peculiare preparazione enzimatica favorisce l'estrazione dei tannini morbidi dalla buccia e dei polisaccaridi dalla polpa, ottenendo un vino con un migliore profilo sensoriale.

- **Aumenta la capacità produttiva**

Vinozym Vintage FCE aumenta del 5-10% la quantità di mosto fiore al termine della fermentazione alcolica, e riduce il tempo di macerazione del 30%. Ciò riduce il ricorso a metodi meccanici come il pompaggio e abbrevia la macerazione a freddo pre-fermentativa.

- **Aumenta il fruttato**

Questa particolare soluzione enzimatica aumenta il rilascio dei precursori aromatici e del gusto provenienti dalle bucce dell'uva, aiutandovi ad ottenere vini rossi con un aroma più fruttato.

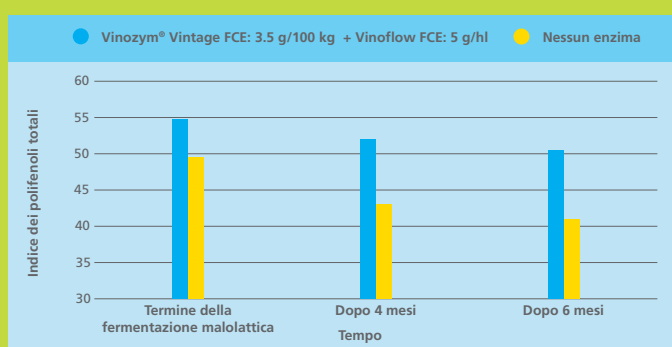


Novozymes è leader mondiale della bioinnovation. Insieme ai nostri clienti, che operano nei settori imprenditoriali più diversi, stiamo creando le soluzioni biotecnologiche del domani per migliorare l'attività dei nostri clienti e l'uso delle risorse del nostro pianeta.

## Vinozym Vintage FCE

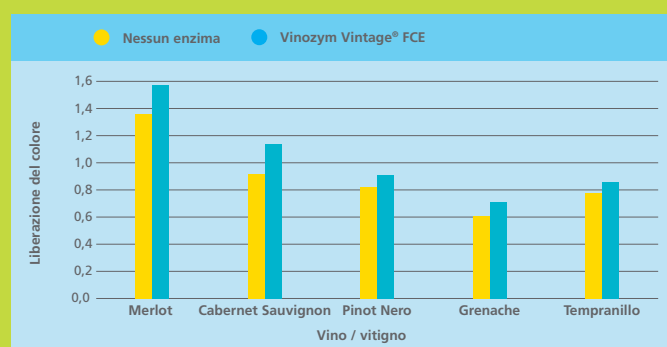
– **aumenta il colore e l'aroma dei vini rossi.**

### Studio dell'indice dei polifenoli totali nel tempo



*Vinozym Vintage FCE ha un effetto positivo sull'estrazione del colore e dei polifenoli. L'effetto varia a seconda della vendemmia e del vitigno, ma il vino trattato con enzimi risulta più stabile nel tempo.*

### Effetto di Vinozym Vintage FCE sulla liberazione del colore in diverse varietà



*Vinozym Vintage FCE migliora in maniera significativa la liberazione del colore in diverse varietà di vini rossi.*

### Parametri tecnici

Vinozym Vintage FCE si impiega dopo la diraspa-pigiatrice al momento di riempire la vasca di macerazione. L'SO<sub>2</sub> non influisce sull'attività enzimatica. Vinozym Vintage FCE vi permette di ridurre del 30-100% la durata della macerazione a freddo e può perfino eliminare il processo di fermentazione a freddo. Questo significa che si possono produrre vini rossi fruttati con un giorno di raffreddamento, invece dei due necessari senza enzimi.

### Dosi

3-4 g/100 kg di uva a chicchi grandi. Aumentare la dose a 4-5 g/100 kg in caso di uva con acini piccoli, in annate secche o a bassa maturazione dell'uva.

### Tempo di contatto

L'enzima è attivo non appena viene aggiunto all'uva.

**Per ulteriori informazioni o per conoscere l'indirizzo di altre sedi, visitate il sito [www.novozymes.com](http://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](mailto:wineprocessing@novozymes.com) · [www.novozymes.com](http://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.