



Vinozym[®] FCE G

– realce los aromas y incremente la producción de vinos blancos y rosados

Aumente la producción, incremente los beneficios y ahorre tiempo y gastos con Vinozym FCE G. Este preparado enzimático único es una forma rentable de aprovechar al máximo las uvas blancas y producir vinos con un mejor perfil aromático.

Ventajas

- **Liberación más rápida de precursores y a menor coste**

Ahorre tiempo y gastos con Vinozym FCE G gracias a una mayor liberación de los precursores de aromas, lo que garantiza unos mostos más afrutados y reduce el tiempo de contacto con la piel en un 30%.

- **Aumenta la capacidad de prensado**

Aumente la capacidad de prensado trabajando a unas presiones de prensado más bajas, evitando de este modo que se dañe la piel de la uva. Esto es posible gracias a Vinozym FCE G, que permite una liberación del zumo un 30% más rápida durante el.

- **Ventajas de optimización de producción**

Permite asegurar entre un 10% y un 20% más de producción de mosto yema con Vinozym FCE G. Esta preparación enzimática única aumenta también la producción de zumo reduciendo el volumen de lías gruesas en un 50%.

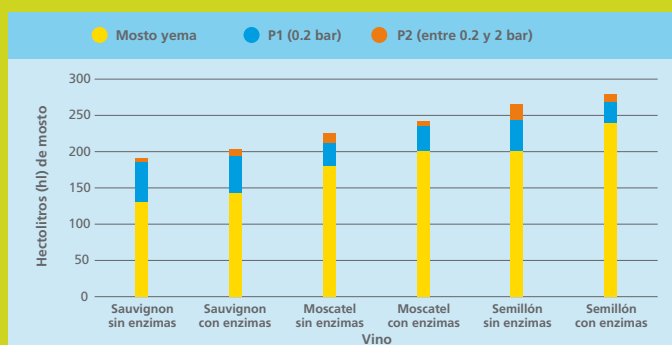


Novozymes es líder mundial en bioinnovación. En colaboración con clientes pertenecientes a una amplia gama de industrias, creamos las biosoluciones industriales del mañana y aumentamos el negocio de nuestros clientes, así como el uso de los recursos de nuestro planeta.

Vinozym FCE G

– realce los aromas y aumente la producción de vinos blancos y rosados.

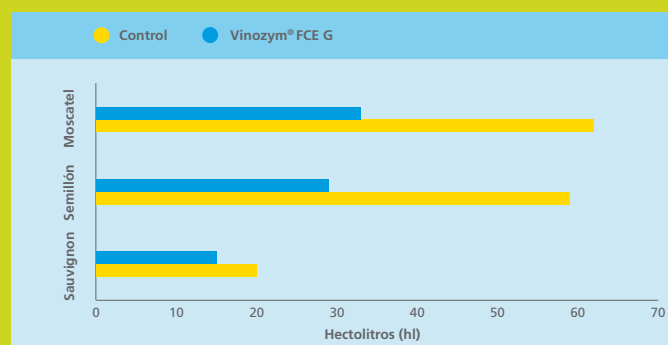
Volumen de mosto en cada fase del prensado



Vinozym FCE G garantiza un mayor volumen de mosto en las variedades de Sauvignon, Moscatel, y uva Semillón a diferentes presiones, inclusive el mosto yema.

Ensayos a gran escala llevados a cabo en condiciones de bodega: entre 25 y 35 toneladas de uvas, recolectadas mecánicamente, con una dosis de Vinozym FCE G de 3 gr por cada 100 kgs en la trituradora. Tiempo de llenado de la prensa: 2 horas.

Volumen de lías gruesas en el depósito de sedimentación un día después del prensado



Vinozym FCE G reduce el volumen de lías en al menos un 50%, lo que redonda en unos mayores beneficios.

Parámetros técnicos

Vinozym FCE G se añade en el cargado de la prensa. Además, Vinozym FCE G permite la clarificación del mosto yema y de las primeras fracciones del prensado. Por tanto, el uso de Novoclair® Speed para la clarificación del mosto debe limitarse a unas fracciones de prensado del mosto superiores a 1 bar.

Dosificación

3 gr por cada 100 kg La dosis debe aumentarse a 4 o 5 gr por cada 100 kg para uvas de grano pequeño o uvas verdes.

Tiempo de contacto

En el prensado directo, la enzima tiene tiempo suficiente para actuar en la pared de la célula, lo que permite la extracción de los precursores de aromas y la liberación del zumo. Para la maceración pelicular, Vinozym FCE G ofrece una reducción del 30% en el tiempo de contacto.

Para más información, o ver direcciones de otras oficinas, visite www.novozymes.com

Novozymes Switzerland AG · Neumattweg 16 · 4243 Dittingen · Suiza · Tel. +41 61 765 6111 · Fax +41 61 765 6333

Novozymes A/S · Krogshoejvej 36 · 2880 Bagsvaerd · Dinamarca · Tel. +45 4446 0000 · Fax +45 4446 9999 · wineprocessing@novozymes.com · www.novozymes.com

Las leyes, normativas y/o derechos de terceros pueden impedir en cierto modo que los clientes importen, usen, procesen, y/o revendan los productos aquí descritos. A tal efecto, sin el acuerdo explícito y por escrito entre el cliente y Novozymes, este documento no constituye ninguna representación o garantía y está sujeto a cambios sin necesidad de aviso