

Vino

Ficha de aplicación

Mejora la calidad de sus vinos con Vinozym® Ultra FCE

Nueva formulación enzimática líquida para la maceración y la clarificación de los vinos blancos y rosados.

Ventajas

Maceración/Prensado directo

- Aumento del rendimiento en prensado directo y maceración pelicular más coarta
- Optimiza la rotación de las prensas
- Reducción del tiempo de clarificación
- Mas zumo de gota inmediatamente disponible
- Hasta 80% de mosto obtenido durante maceración en depósito pulmón

Clarificación

- Compactación rápida de las lías después del prensado/deposito pulmón
- Nivel de turbidez deseado obtenido con baja adición / no uso adicional de enzima
- N.B: para la flotación se aconseja el uso de Vinoclear Classic

Calidad de los mostos y vinos

- No impacte negativo sobre el perfil aromático : ninguna formación de los fenoles volátiles (niveles más bajos que el nivel de percepción)
- Menos taninos después del prensado o de la maceración pelicular
- Ningún cambio en calidad de los mostos (K,pH,DO)

Características del producto

Vinozym® Ultra FCE es una formulación de varias pectinasas purificadas y estabilizadas en forma líquida. Calidad FCE: sin Cinnamoyl Esterasa para proteger los aromas de los vinos. Control hecho en cada lote y nivel indicado en la etiqueta. Formulación con pectinasas más resistentes a variaciones de pH y de temperatura, Uso más flexible según la madurez y variedades de uvas. El producto es activo de 5°C hasta 60°C y con pH entre 2.0 y >5.0.

La formulación contiene varias actividades enzimáticas permitiendo también el uso en maceración/prensado como en clarificación de los mostos.

Aplicación:

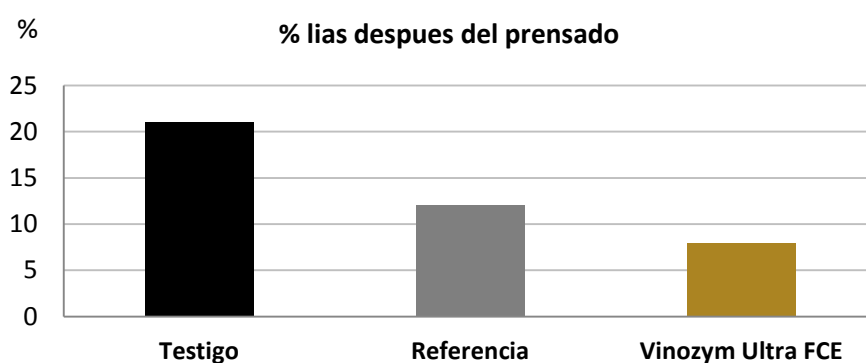
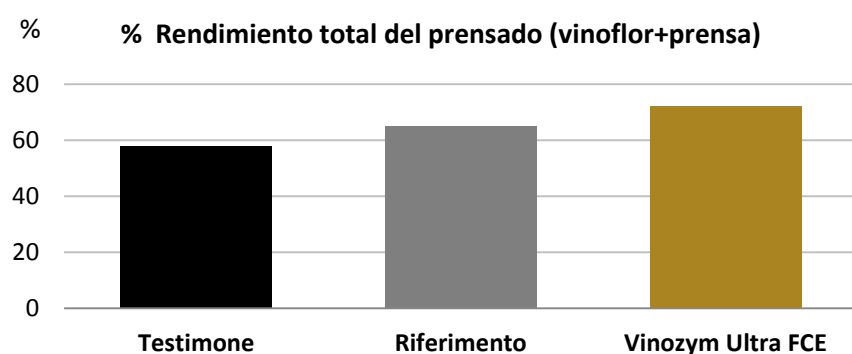
Vinozym® Ultra FCE se añade en tolva de recepción antes del prensado o dentro del depósito pulmón antes del prensado. La formulación se aplica también en clarificación de los mostos, con dosis suplementaria después del prensado, o en dosis más altas para la clarificación de mostos. Un nivel de SO₂ hasta 500 ppm no tiene influencia sobre la eficacia del Vinozym® Ultra FCE.

Dosis y recomendación

Aplicación	Dosis (ml/hl)	Punto de adición
Prensado directo	2 – 3 ml / 100 kg	Añadir en la tolva de recepción o directamente en la prensa
Maceración Pelicular	2 – 4 ml/ 100 kg	Añadir antes/durante el llenado del depósito pulmón
Clarificación de los mostos	1 – 2 ml / hl	Añadir por debajo de la prensa/en el tanque de clarificación

Ejemplos de uso con Vinoxym® Ultra FCE

Resultados en sauvignon blanc, prensado directo, Chile 2013



Condiciones de uso y almacenamiento

En solución diluida (si posible a 10% en agua temperada) a dosificar directamente en la tolva de recepción o en la prensa usando preferiblemente una bomba dosificadora para asegurar una mejor homogeneización de la enzima. Vinoxym® Ultra FCE es formulado para una estabilidad óptima cuando se almacena a 0-10°C en embalajes intactos. La fecha de consumo preferente aparece en el embalaje.

Precauciones de seguridad y manejo

Consulte el Manual de Seguridad o MSDS para obtener más información sobre las recomendaciones de manipulación del producto y los derrames.

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.