

VinoTaste[®] Pro

– consiga una crianza más rápida y vinos de mayor calidad

Acelere la crianza de vinos tintos como blancos y aumente sus aromas con VinoTaste Pro. Esta enzima para vinos de Novozymes resalta la redondez del vino gracias a sus actividades exclusivas, y además aumenta la clarificación de los vinos jóvenes.

Ventajas

Acelera la clarificación y crianza después de la fermentación alcohólica.

1. Consiga con VinoTaste Pro una rápida clarificación de los vinos jóvenes justo después de la fermentación alcohólica, ya que VinoTaste Pro reduce el tamaño de los grandes polisacáridos y así acorta el tiempo de clarificación.
2. VinoTaste Pro reduce el tiempo de crianza en casi un 20%, a la vez que estabiliza el color y mejora la calidad global del vino. Elimine el riesgo de sabores o aromas desagradables gracias a la purificación FCE y acelera la crianza.

Mejora el perfil aromático del vino

Realce los aromas y aumente la redondez del vino con VinoTaste Pro, que mejora la filtrabilidad natural del vino hasta un 200% y reduce la necesidad de la fuerza mecánica durante la filtración, lo cual puede deteriorar los sabores y la estructura de los vinos.

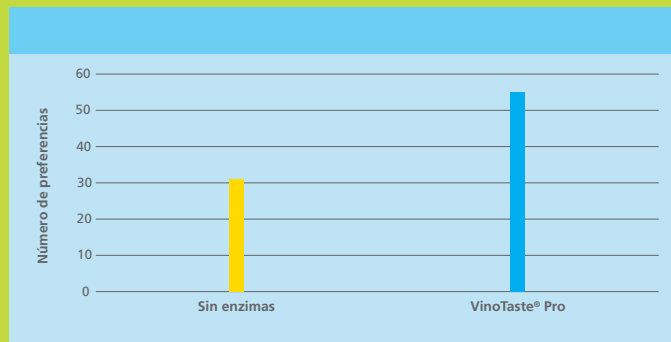


Novozymes es líder mundial en bioinnovación. En colaboración con clientes pertenecientes a una amplia gama de industrias, creamos las biosoluciones industriales del mañana y aumentamos el negocio de nuestros clientes, así como el uso de los recursos de nuestro planeta.

VinoTaste Pro

– consiga una crianza más rápida y vinos de mayor calidad

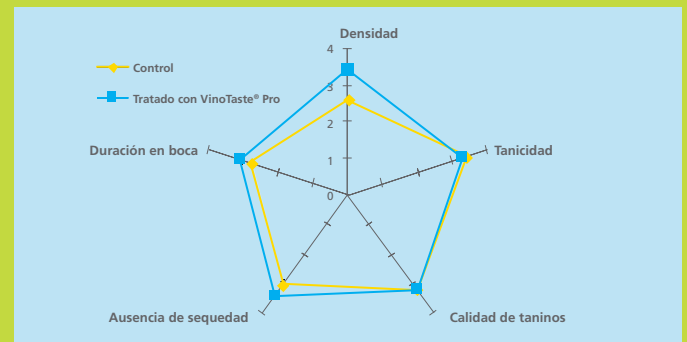
Vino blanco, cata de Sauvignon Blanc, criado sobre lías, 2004



En prueba triangular con 17 catadores de vino (Facultad de Enología de Burdeos), se obtuvieron diez respuestas correctas. Los vinos tratados con VinoTaste Pro son, según las estadísticas, diferentes a los vinos tratados sin enzimas (umbral del 1%). Cuando se les pidió valorar la suavidad, los catadores eligieron los vinos tratados con VinoTaste Pro (umbral del 5%).

VinoTaste Pro en lías blancas mejora las propiedades sensoriales, en particular la sensación en boca y la suavidad del Sauvignon Blanc, gracias a la liberación de compuestos saborosos.

Vino tinto, perfil sensorial mejorado, Merlot 2005



VinoTaste Pro mejora la sensación en boca del vino después de 12 meses (el vino Merlot estaba embotellado desde hacía cinco meses).

Parámetros técnicos

VinoTaste Pro se utiliza al final de la fermentación alcohólica o en el decube para los vinos tintos, y para la crianza sobre lías para los vinos blancos.

Para los vinos tintos que maceran en depósitos, VinoTaste Pro se añade en el momento de vaciar el depósito, antes de la fermentación maloláctica. Para crianza en barricas, VinoTaste Pro se añade por debajo del sombrero al final de la fermentación alcohólica. Para vinos blancos y rosados criados sobre lías finas en barricas, VinoTaste Pro se añade en barrica al final de la fermentación alcohólica.

Tiempo de contacto

La enzima comienza su actividad tan pronto como se añade al vino.

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.

Dosificación

6 gr/hl para vinos blancos y rosados, y 10 gr/hl para vinos tintos debido a su mayor contenido en polifenoles.

Temperature

VinoTaste Pro es activo entre 5°C y 60°C.

Una adicción temprana en el vino joven realzará los resultados de la enzima.

pH

VinoTaste Pro es activo independientemente del pH del vino (pH entre 2,9 y 4,0).