

# Novozymes Vinoflow® Max

## – Filtre sus vinos, no sus beneficios

Vinoflow Max, la última solución desarrollada específicamente para la fase de filtración, garantiza la eficacia y la fiabilidad del proceso sin alterar la calidad del vino. Combinación única de dos tecnologías de fermentación, esta mezcla de pectinasas, junto con betaglucanasas permite alcanzar un nuevo nivel de eficacia en enología.

Para muchas bodegas, la filtración es un obstáculo recurrente en el proceso del vino. Esta equilibrada mezcla enzimática ofrece una solución innovadora para el proceso de filtración y a la vez lo hace más sostenible.

### Ahorre en consumibles de filtración

Obtenga hasta 2,5 litros más de vino por ahorro de 1 kilogramo de kieselguhr.

### Aumente el caudal

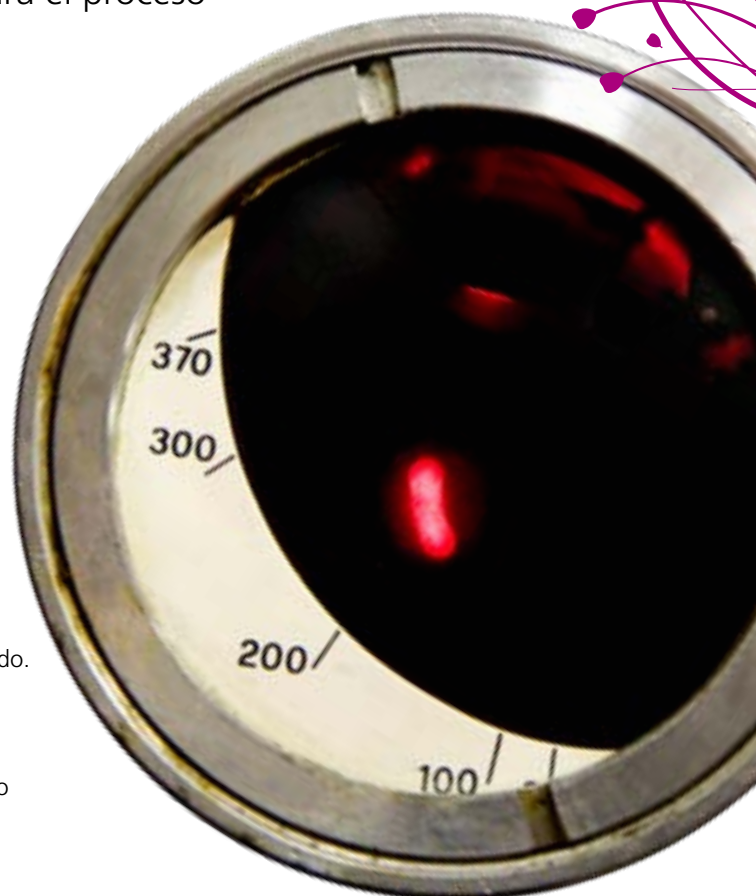
Disfrute de una calidad de vino excepcional mejorando su color, su cuerpo y su tacto en boca e incrementando a la vez su caudal en un 30-60%.

### Trabaje con procesos más predecibles

Una filtración más rápida y sin problema potencia la productividad y aumenta la capacidad. Esta solución ayuda a mejorar las fases de preparación, como la clarificación, la centrifugación y la estabilización en frío. El índice de filtrabilidad permanece estable antes del embotellado.

### Consiga una filtración más sostenible

Esta solución no sólo ahorra en costes de consumibles de filtración, sino que beneficia al medio ambiente porque permite filtrar más vino con menos kieselguhr, agua y energía.



Novozymes es líder mundial en bioinnovación. En colaboración con clientes de una amplia gama de sectores, creamos las biosoluciones industriales del mañana y con ello mejoramos el negocio de nuestros clientes y el uso de los recursos de nuestro planeta.

### Eficacia y estabilidad tras la filtración: índice de colmatación menor y estable

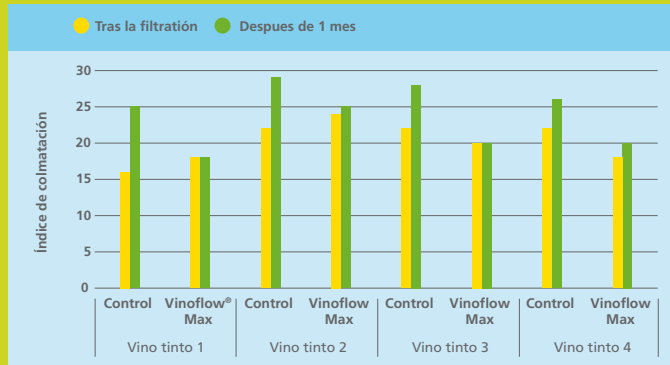


Fig. 1. Estabilidad del índice de colmatación con tras el tiempo con y sin Novozymes Vinoflow® Max.

Tras la filtración, casi todos los vinos tratados con Novozymes Vinoflow® Max tienen un índice de colmatación inferior. Después de 1 mes, los vinos filtrados tienen un índice de colmatación mucho más estable gracias a Vinoflow Max. En condiciones industriales, un tercio del vino debe volver a filtrarse antes del embotellado por el aumento del índice de colmatación.

### Reducción de turbidez (NTU) y mejora del índice de filtrabilidad (CFLA)

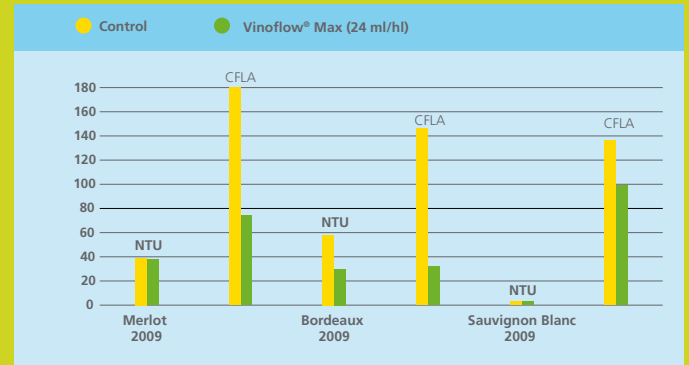


Fig. 2. Mediciones de turbidez (NTU) e índice de filtrabilidad (CFLA) con y sin Novozymes Vinoflow® Max en diferentes tipos de vino (Merlot, Bordeaux Blend, Sauvignon Blanc).

La medida de turbidez (NTU) es importante, pero no suficiente para predecir la filtrabilidad del vino. Los vinos tratados con Novozymes Vinoflow Max, aun sin mostrar casi ningún efecto en la reducción de turbidez (NTU), registran una mejora del 27% al 80% en el índice de filtrabilidad (CFLA). Nota: cuanto menor es el CFLA, mejor es la filtrabilidad del vino. CFLA: Criterio de filtración Lamothe-Abiet.

### Mejora de filtrabilidad en ensayos a gran escala

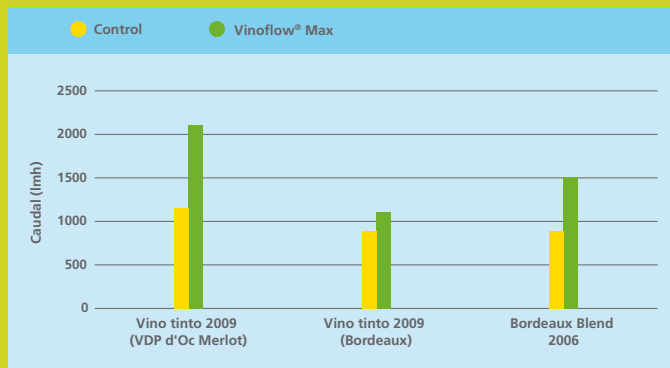


Fig. 3. Mejora del caudal en ensayos de filtración kieselguhr a gran escala con y sin Novozymes Vinoflow® Max.

Se han llevado a cabo ensayos a gran escala con 7.500 hl de vino. En todos los tipos de vino tratados con Novozymes Vinoflow Max, el caudal puede incrementarse por medio un 30%. Entre sus principios beneficiosos figuran la reducción de pérdidas de vino, los ciclos de filtración más cortos y un menor consumo de kieselguhr. l/h: litro/metro cuadrado/hora

Para obtener más información, o para averiguar la dirección de otras oficinas, visite [www.novozymes.com](http://www.novozymes.com).

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

Novozymes A/S · Krogshøjvej 36 · 2880 Bagsvaerd · Dinamarca · Tel. +45 4446 0000 · Fax +45 4446 9999 · [wineprocessing@novozymes.com](mailto:wineprocessing@novozymes.com) · [www.novozymes.com](http://www.novozymes.com)

Las leyes, normativas o derechos de terceros pueden impedir que los clientes importen, usen, procesen o revendan de determinadas maneras los productos aquí descritos. Sin el acuerdo explícito y por escrito entre el cliente y Novozymes a tal efecto, este documento no constituye ninguna manifestación o garantía de ningún tipo y está sujeto a cambios sin necesidad de aviso.