

Vinozym[®] Vintage FCE

– realza el color y el sabor de los vinos tintos de calidad

Aumente la estabilidad del color, los polifenoles, la extracción de los aromas y la producción de su bodega con Vinozym Vintage FCE. Este preparado enzimático único es una forma rentable de aprovechar al máximo las uvas de sus vinos tintos y producir excelentes vinos con una mejor estructura y sensación en boca.

Ventajas

• Realza el color

Facilita la extracción del color y mejora la estabilidad del color hasta un 20% con Vinozym Vintage FCE. Además, la actividad enzimática de este preparado único mantiene el color de su vino incluso tras la fermentación y la crianza.

• Mejora el perfil global del vino

Produzca vinos con más cuerpo y mejores sensaciones en boca gracias a Vinozym Vintage FCE, que realza la extracción de los taninos suaves de un 15% sin aumentar la astringencia. Esto lo consigue este preparado enzimático único gracias a la extracción de los taninos suaves del hollejo y de los polisacáridos, lo que redundará en unos vinos con un mejor perfil global de sabor.

• Incrementa la producción

Aumente entre un 5% y un 10% la liberación de vino de yema al final de la fermentación alcohólica con Vinozym Vintage FCE, y reduzca el tiempo de maceración hasta un 30%. Reduce el trabajo mecánico, como por ejemplo la intensidad de los remontados y acorta la maceración en frío previa a la fermentación.

• Potencia unos sabores más afrutados

Este preparado enzimático único potencia la liberación de sabores y precursores de aroma del hollejo, con el objeto de ayudarle a producir vinos tintos con sabores más afrutados.

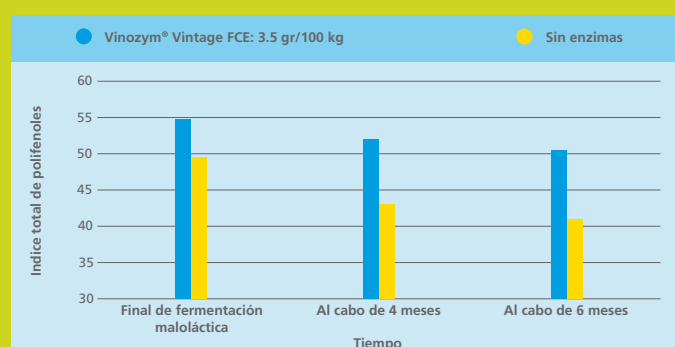


Novozymes es líder mundial en bioinnovación. En colaboración con clientes pertenecientes a una amplia gama de industrias, creamos las biosoluciones industriales del mañana y aumentamos el negocio de nuestros clientes, así como el uso de los recursos de nuestro planeta.

Vinozym Vintage FCE

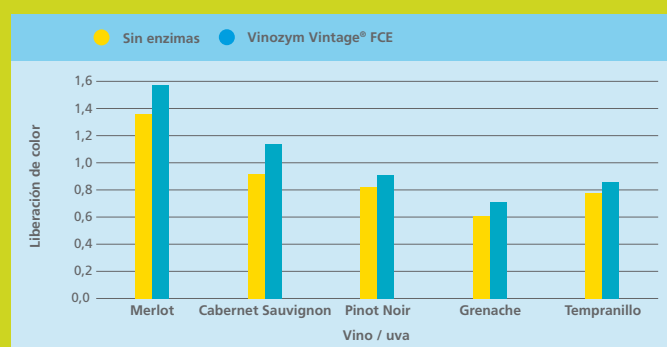
– realza el color y el sabor de los vinos tintos de calidad.

Seguimiento del índice total de polifenoles con el paso del tiempo



Vinozym Vintage FCE influye positivamente en el color y en la extracción de polifenoles. El efecto varía según la añada y la variedad de la uva; el vino tratado con enzimas es más estable con el paso del tiempo.

Efectos de Vinozym Vintage FCE en la liberación de color según la variedad



Vinozym Vintage FCE mejora de forma considerable la liberación de color en una variedad de vinos tintos.

Parámetros técnicos

Vinozym Vintage FCE se utiliza tras el triturado/despallado, en el llenado del depósito de maceración. El SO₂ no afecta a la actividad enzimática. Vinozym Vintage FCE permite reducir el tiempo de maceración en frío entre un 30% y un 100% y puede eliminar hasta la maceración prefermentativa. Esto le garantiza una producción de vinos tintos afrutados con sólo un día de refrigeración en lugar de los dos días necesarios sin enzimas.

Dosis

De 3 a 4 gr por cada 100 kg de uvas con bayas grandes. La dosis debe aumentarse a 4-5 gr por cada 100 kg para uvas con baya pequeña o en caso de año seco o de menor madurez.

Tiempo de contacto

La enzima inicia su actividad tan pronto como se añade a las uvas.

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

Novozymes Switzerland AG · Neumattweg 16 · 4243 Dittingen · Switzerland · 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.