

Ultrazym® 100 G

– consiga una clarificación rápida en vinos tintos turbios de gran calidad

Acelere la clarificación de mostos difíciles con un alto contenido de pectinas durante la fermentación con Ultrazym 100 G, un preparado enzimático de alto rendimiento para la clarificación. Ultrazym 100 G reduce también el volumen de lías gruesas y aumenta los beneficios, al tiempo que garantiza un perfil de sabor más fresco y afrutado.

Ventajas

- **Permite una rápida clarificación**

Consiga una clarificación rápida de mostos con gran turbidez y un alto contenido de pectinas con Ultrazym 100 G, lo que aumentará en un 60% la eficiencia de su equipo de clarificación, y a la vez preservará el sabor afrutado del vino.

- **Mejora la estabilidad del sabor**

La enzima retiene los aromas frescos y afrutados, lo que garantiza un mejor perfil de sabor del vino.

- **Reduce el volumen de lías gruesas, incrementa los beneficios**

Reduzca el volumen de lías gruesas en casi un 50%, lo que redundará en un incremento de la producción de zumo, que se añadirá a los resultados netos y aumentará los beneficios.

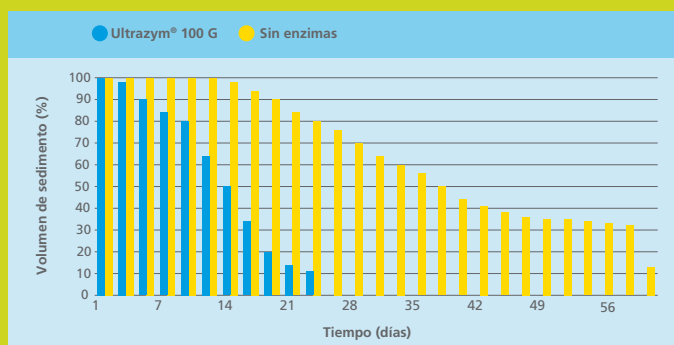


Novozymes es líder mundial en bioinnovación. En colaboración con clientes pertenecientes a una amplia gama de industrias, creamos las biosoluciones industriales del mañana y aumentamos el negocio de nuestros clientes, así como el uso de los recursos de nuestro planeta.

Ultrazym 100 G

– consiga una rápida clarificación en vinos tintos turbios de gran calidad.

Duración del proceso de clarificación y volumen de lías en la vinificación tradicional de la variedad Cabernet



Ultrazym 100 G acelera la clarificación. El gráfico anterior muestra que el vino se clarifica con enorme rapidez cuando se trata con Ultrazym 100 G. El vino queda claro en 21 días, mientras que el vino no tratado tarda más de 60 días.

Parámetros técnicos

Ultrazym 100 G se añade a los vinos tintos para facilitar la clarificación tras el descube.

Dosificación

Se recomienda una dosis de 0,5 a 1gr/hl de vino.

Temperatura

Ultrazym 100 G es eficaz a temperaturas entre 5°C y 60°C.

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.