

Novoclair[®] Speed

– Schnellere Klärung bei schwierigem Traubenmost

Novoclair Speed ist ein hocheffizientes Enzymprodukt, das die Klärung schwieriger Moste mit niedrigem pH-Wert und hohem Pektingehalt beschleunigt. Zudem senkt Novoclair Speed Energie- und Verfahrenskosten und reduziert das Bodensatzvolumen. So sorgt das Produkt für ein frischeres und fruchtigeres Aromaprofil.

Vorteile

• **Schnelle Klärung**

Novoclair Speed steigert die Effektivität Ihres Klärungsequipments um 60 % und schützt gleichzeitig die fruchtige Blume des Weines. So ist eine schnelle Klärung von Mosten mit hohem Gehalt an Trubstoffen und Pektinen möglich.

• **Verleiht reicheres und fruchtigeres Aroma**

Weniger Energie- und Verfahrenskosten mit Novoclair Speed durch die beschleunigte Sedimentation von Trubstoffen und eine bessere mechanische Behandlung, z. B. beim Zentrifugieren und Filtrieren.

• **Mehr Saftausbeute, mehr Gewinn**

Reduziert den Anteil an grobem Trub um fast 50 % und steigert die Saftausbeute – und somit auch Ihren Gewinn.

• **Höhere Aromastabilität**

Novoclair Speed vermindert die Freisetzung flüchtiger Phenolverstufen und den Verlust sortentypischer Aromen und gewährleistet so höhere Aromastabilität. Das Ergebnis: ein frischerer und fruchtigerer Wein.

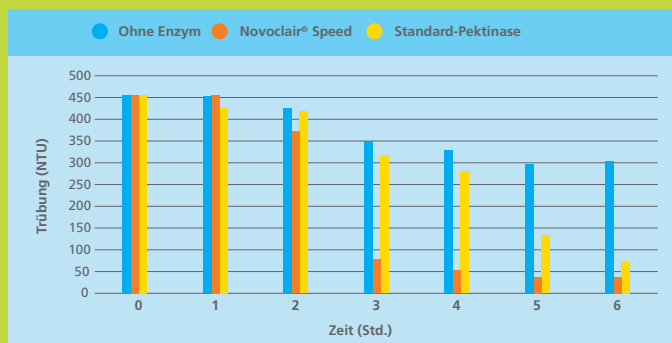


Novozymes ist Weltmarktführer in der Bioinnovation. Gemeinsam mit unseren Kunden aus den verschiedensten Branchen entwickeln wir die industriellen Bioprodukte von morgen. Dadurch optimieren wir die Geschäfte unserer Kunden und handeln im Sinne einer besseren Nutzung unserer Umweltressourcen.

Novoclair Speed

– schnellere Klärung bei schwierigem Traubenmost.

Klärung: weißer Muskat pH 3,0; 5 °C



Das Diagramm zeigt, dass Novoclair Speed ein sehr leistungsfähiges Klärungsenzym ist, vor allem bei schwierigen Mosten aus pektinreichen Trauben mit niedrigem pH-Wert (2,9-3,2).

Technische Daten

Novoclair Speed wird beim Befüllen des Klärungstanks zugegeben (Enzymdosis für den gesamten Tankinhalt). Novoclair Speed kann vor der Flotation oder der Zentrifugation angewendet werden.

Dosierung

0,5-1 g/hl. Wenn die Trauben zuvor mit Vinoxym® FCE behandelt wurden (Pressen, Schalenkontakt), sollte Novoclair Speed nur beim Pressen des Mostes oberhalb von 1,0 bar angewendet werden.

Temperatur

Das Enzym kann bei bis zu 1 °C kaltem Most eingesetzt werden.

Kontaktzeit

Die Kontaktzeit hängt von der Zeit zum Befüllen und Abstechen des Tanks ab. Novoclair Speed ist sehr wirksam in der Beschleunigung des Pektinabbaus. Ausflockung und Sedimentation hängen von Geräteausstattung und Temperatur ab.

Weitere Informationen und zusätzliche Kontaktadressen finden Sie unter www.novozymes.com

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

Novozymes A/S · Krogshoejvej 36 · 2880 Bagsvaerd · Dänemark · Tel. +45 4446 0000 · Fax +45 4446 9999 · wineprocessing@novozymes.com · www.novozymes.com

Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass der Import, die Anwendung, die Verarbeitung bzw. Wiederverkauf der hier beschriebenen Produkte auf eine bestimmte Art durch Gesetze, Verordnungen oder Rechte Dritter verboten ist. Ohne entsprechende besondere, schriftliche Vereinbarung zwischen Novozymes und dem Kunden stellt dieses Dokument keinerlei rechtsgültige Erklärung oder Garantie dar. Änderungen sind ohne Weiteres vorbehalten.