



Vinozym[®] FCE G

– Veredelt das Aroma und steigert die Produktionsleistung bei Weißwein und Rosé

Vinozym FCE G steigert Saftausbeute und Gewinn und spart zudem Zeit und Kosten. Dieses einzigartige Enzymprodukt ist eine kostengünstige Lösung, mit der Sie die maximale Ausbeute Ihrer weißen Rebsorten erzielen und die das Aromaprofil der Weine insgesamt verbessert.

Vorteile

- **Schnellere Aromafreisetzung zu niedrigeren Kosten**

Vinozym FCE G beschleunigt die Freisetzung von Aromastoffen und deren Vorläufersubstanzen und sorgt für fruchtigeren Most sowie um bis zu 30 % kürzere Schalenkontaktzeiten. So sparen Sie Zeit und Kosten.

- **Steigert die Kapazität der Presse, ohne die Trauben zu beschädigen.**

Durch niedrigeren Arbeitsdruck der Presse wird deren Kapazität erhöht, ohne dass die Schale der Früchte beschädigt wird. Vinozym FCE G ermöglicht eine um 30 % schnellere Saftproduktion in der Presse.

- **Steigert den Gewinn durch höhere Ausbeute**

Vinozym FCE G steigert Ihren Gewinn durch 10-20 % höhere Ausbeute von Vorlaufmost. Dieses einzigartige Enzymprodukt steigert auch die Saftausbeute durch Verringerung des Anteils an grobem Trub um bis zu 50 %.

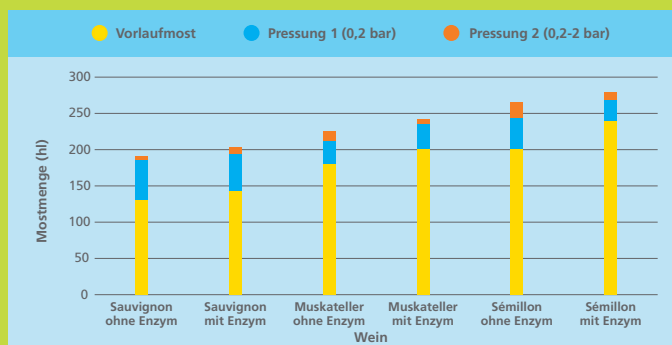


Novozymes ist Weltmarktführer in der Bioinnovation. Gemeinsam mit unseren Kunden aus den verschiedensten Branchen entwickeln wir die industriellen Bioprodukte von morgen. Dadurch optimieren wir die Geschäfte unserer Kunden und handeln im Sinne einer besseren Nutzung unserer Umweltressourcen.

Vinozym FCE G

– veredelt das Aroma und steigert die Produktion bei Weißwein.

Mostmenge bei jedem Pressvorgang

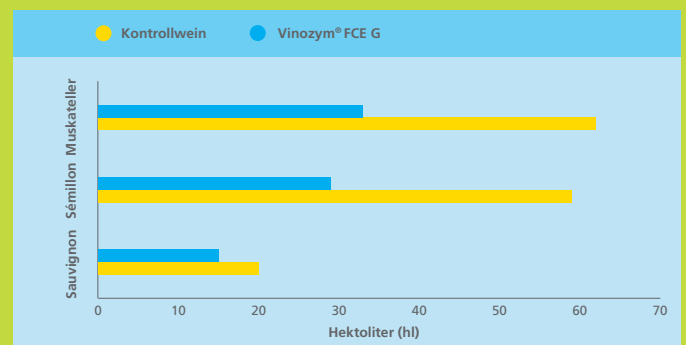


Vinozym FCE G sorgt bei den Rebsorten Sauvignon, Muskateller und Sémillon unter verschiedenen Druckstufen und auch bei Vorlaufmost für eine höhere Saftausbeute.

Industriemässig angelegte Versuche unter Praxisbedingungen in Kellereien: 25-35 Tonnen Trauben, mechanisch geerntet, Zusatz von 3 g/100 kg Vinozym FCE G beim Befüllen der Traubemühle: 2 Std.

Anteil an grobem Trub im

Ablagerungstank einen Tag nach dem Pressen



Vinozym FCE G verringert den Anteil an grobem Trub um mindestens 50 % und steigert so den Gewinn.

Technische Daten

Vinozym FCE G wird unmittelbar vor Befüllen der Traubemühle oder im Transportbehälter vor dem Pressen bzw. Schalenkontakt angewendet. Vinozym FCE G klärt zudem den Vorlaufmost und die ersten gepressten Saftanteile. Novocclair® Speed zur Mostklärung wird daher lediglich bei den Mostpressvorgängen oberhalb von 1 bar eingesetzt.

Dosierung

3 g/100 kg. Bei besonders kleinen oder weniger reifen Trauben sollte die Dosis auf 4-5 g/100 kg erhöht werden.

Kontaktzeit

Selbst beim direkten Pressen hat das Enzym genügend Zeit, an der Zellwand wirksam zu werden und Aromavorläufer zu extrahieren und Saft freizusetzen. Bei der Mazeration bei Schalenkontakt ist mit Vinozym FCE G eine um 30 % kürzere Kontaktzeit erforderlich.

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.