

Vinozym[®] Vintage FCE

– intensivere Farbe
und Aromen bei Premium-Rotweinen

Mit Vinozym Vintage FCE erhöhen Sie die Farbstabilität und die Polyphenolmenge Ihrer Weine, verbessern die Aromafreisetzung und steigern somit insgesamt die Produktionsleistung Ihrer Kellerei. Dieses einzigartige Enzymprodukt ist eine kostengünstige Lösung, mit der Sie die maximale Ausbeute Ihrer roten Rebsorten erzielen und Premium-Weine mit mehr Körper und feinerem Mundgefühl herstellen können.

Vorteile

• Intensivere Farbe

Bessere Farbstoffextraktion und um bis zu 20 % höhere Farbstabilität mit Vinozym Vintage FCE. Dank der einzigartigen Enzymaktivitäten dieses Produkts bleibt die Farbe Ihres Weines selbst nach der Fermentation und Reifung erhalten.

• Verbessert das gesamte Aromaprofil

Vinozym Vintage FCE steigert die Extraktion von weichem Tannin um 15 % ohne Zunahme der Adstringenz und verleiht dem Wein so mehr Körper und ein feineres Mundgefühl. Diese Eigenschaften werden durch Extraktion weicher Tannine aus der Schale und von Polysacchariden aus dem Fruchtfleisch erzielt, was für ein insgesamt besseres Aromaprofil des Weines sorgt.

• Gesteigerte Produktionsleistung

Vinozym Vintage FCE steigert die Vorlaufweinausbeute am Ende der alkoholischen Gärung um 5-10 % und verkürzt die Mazerationszeit um 30 %. Dadurch ist weniger mechanischer Aufwand, z. B. beim Pumpen, erforderlich. Auch die kalte Mazeration vor der Fermentation wird verkürzt.

• Setzt fruchtigere Aromen frei

Dieses einzigartige Enzymprodukt steigert die Freisetzung von Aromastoffen und Vorläufersubstanzen aus der Schale der Trauben und ergibt Rotweine mit fruchtigeren Aromen.

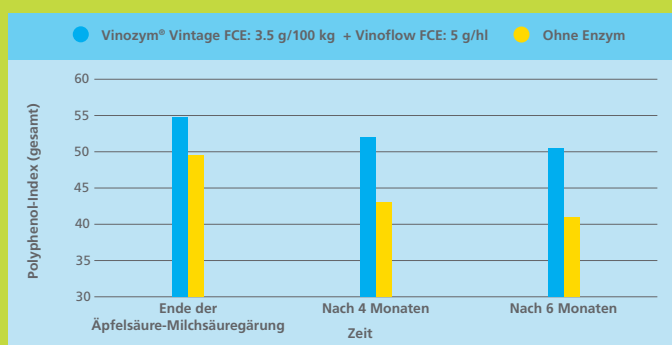


Novozymes ist Weltmarktführer in der Bioinnovation. Gemeinsam mit unseren Kunden aus den verschiedensten Branchen entwickeln wir die industriellen Bioprodukte von morgen. Dadurch optimieren wir die Geschäfte unserer Kunden und handeln im Sinne einer besseren Nutzung unserer Umweltressourcen.

Vinozym Vintage FCE

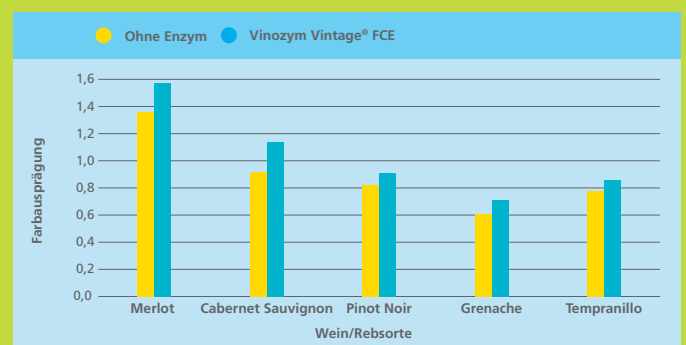
– intensivere Farbe und Aroma bei Premium-Rotwein.

Polyphenol-Index (gesamt) im zeitlichen Verlauf



Vinozym Vintage FCE übt einen günstigen Einfluss auf Farbe und Polyphenol-Extraktion aus. Die Wirkung schwankt je nach Jahrgang und Rebsorte. Mit Vinozym Vintage FCE behandelter Wein ist jedoch über die Zeit stabiler.

Einfluss von Vinozym Vintage FCE auf die Farbausprägung bei verschiedenen Sorten



Vinozym Vintage FCE führt bei verschiedenen Rotweinsorten zu deutlich stärkerer Farbausprägung.

Technische Daten

Vinozym Vintage FCE wird nach der Traubenmühle beim Befüllen des Mazerationstanks zugesetzt. SO₂ hat keinen Einfluss auf die Enzymaktivität. Mit Vinozym Vintage FCE können Sie die Kaltmazerationszeit um 30-100 % verkürzen, d. h. mitunter sogar den ganzen Kaltmazerationsschritt auslassen. Damit kann man einen ausgesprochen fruchtigen Rotwein mit nur einem Tag Kühlung herstellen, anstatt innerhalb von zwei Tagen ohne Enzyme.

Dosierung

3-4 g/100 kg Trauben (große Früchte). Bei besonders kleinen oder weniger reifen Trauben oder in Jahren großer Trockenheit sollte die Dosis auf 4-5 g/100 kg erhöht werden.

Kontaktzeit

Das Enzym entfaltet unmittelbar nach der Zugabe zu den Trauben seine Wirkung.

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.