

VinoClear® Classic

- Accélération de la clarification des moûts de raisin pour l'élaboration du vin

VinoClear Classic accélère la clarification des moûts de raisin avant la fermentation alcoolique. Il diminue également le volume de bourbes, vous permettant ainsi de réduire vos coûts et d'accroître vos profits.

Avantages

- **Une clarification rapide**

Accélérez la clarification du moût de toutes variétés et qualités de raisin et multipliez par deux à cinq le rendement et l'efficacité de votre équipement de clarification.

Avec la même cuverie, vous pouvez clarifier au moins deux fois plus de jus durant toute la période de vendanges. Votre moût clair est prêt, au plus, en moitié moins de temps et vous pouvez débuter la fermentation bien plus tôt, préservant ainsi tout l'arôme du moût.

- **Augmentation des rendements et des profits**

Réduction du volume de bourbes de 30 à 50 % engendrant une augmentation du rendement en jus.

Un hectolitre de moût produit davantage de jus clair; de cette façon, vous diminuez vos pertes dues aux bourbes et accroisez les profits de votre entreprise.



Novozymes est le numéro un mondial de la bioinnovation. Aux côtés de nos clients actifs dans un large éventail d'industries, nous créons les biosolutions industrielles de demain afin de favoriser la croissance de nos clients et un usage plus rationnel des ressources de la planète.

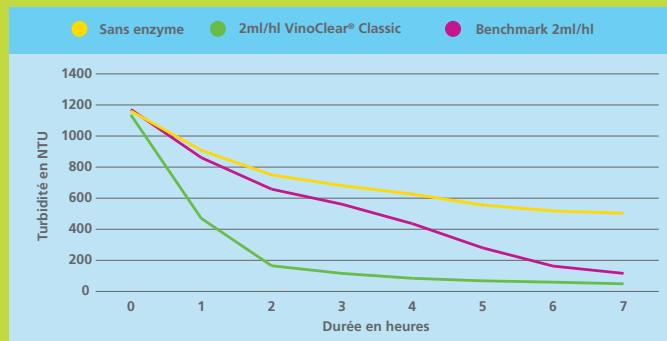
VinoClear Classic

– Une clarification plus rapide, qui permet de démarrer rapidement la fermentation du moût clarifié.

Amélioration du pouvoir de clarification

Chardonnay (pH 3,4, temp. 10°C) – Afrique du Sud 2009.

Essais de vinification à grande échelle



VinoClear Classic présente un pouvoir de clarification plus élevé que le benchmark enzymatique utilisé à la même dose.

* Le test pectine est un outil breveté de Novozymes qui vous permet de suivre la dégradation de la pectine. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre représentant Novozymes local.

Paramètres techniques

VinoClear Classic est ajouté au fond de la cuve lors du remplissage après le pressurage. L'homogénéisation est effectuée au cours du remplissage. L'enzyme agit dès qu'elle est en contact avec le moût. Plus elle est ajoutée vite, meilleur sera le résultat. L'efficacité du traitement peut être suivie à l'aide de notre test Novo Pectin*, outil d'évaluation de la dégradation des pectines.

Durée de contact

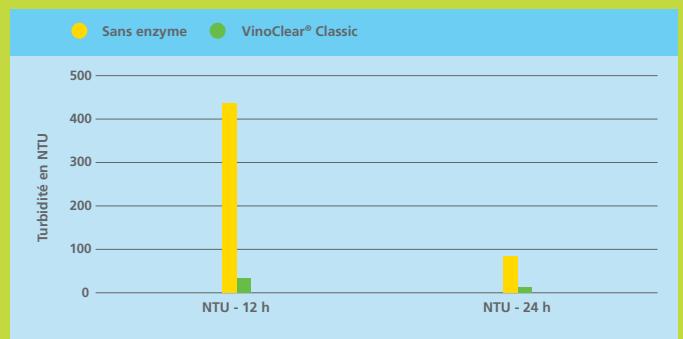
VinoClear Classic est actif dès qu'il est ajouté au moût. À faible température (5 – 10 °C), nous recommandons une durée de contact de trois heures au minimum pour la clarification. Il est déconseillé d'utiliser la bentonite simultanément

Moût de Chardonnay (pH 3,3, temp. 16 °C) – Chili 2009.

Essais pilotes avec moût industriel



Le moût traité avec VinoClear Classic se clarifie rapidement, atteignant une turbidité < 100 NTU en moins de cinq heures. Une dépectinisation efficace est importante pour obtenir une clarification rapide, qu'elle soit statique ou forcée (centrifugation, flottation). Fermenter du moût clair permet de conserver un arôme à la fois frais et fruité.



Après 24 heures, le moût traité avec VinoClear Classic présente une très faible turbidité. Le volume de sédiments est de 4 % (8 % après 12 heures).

Dosage

Le dosage recommandé est de 2 – 3 ml/hl. Un dosage inférieur s'applique aux variétés peu riches en pectine telles que le Chardonnay, et un dosage plus élevé aux variétés riches en pectine telles que le Sémillon, le Muscat, le Sauvignon blanc ou les raisins à faible maturité.

Température

VinoClear Classic est actif entre 5°C et 60°C. Pour des températures plus basses, nous vous conseillons d'augmenter la dose de 30 % ou d'allonger la durée de contact.

pH

VinoClear Classic est actif quel que soit le pH du moût (pH 2,9 – 4,0).

Pour plus d'informations ou pour connaître nos différents bureaux, consultez le site www.novozymes.com

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

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