



Vinozym® FCE G

– amplifiez l'arôme, augmentez le rendement des vins blancs et rosés.

Augmentez le rendement, améliorez vos profits et économisez temps et argent grâce à Vinozym FCE G. Cette solution enzymatique unique et économique vous permet d'obtenir le meilleur de votre raisin blanc et d'améliorer le profil aromatique global de votre vin.

Avantages

- **Une libération plus rapide et économique des arômes**

Grâce à Vinozym FCE G, économisez temps et argent en augmentant la libération des précurseurs d'arômes, ce qui donne des moûts plus fruités et permet une réduction de la durée de macération pelliculaire pouvant aller jusqu'à 30 %.

- **Une plus grande capacité de pressurage sans nuire au raisin**

Augmentez la capacité de pressurage en travaillant à plus basse pression, ce qui évite d'abîmer la peau du raisin. Vinozym FCE G permet cela en augmentant de 30 % la vitesse de libération du jus pendant le pressurage.

- **De meilleurs profits grâce à l'amélioration du rendement**

Stimulez vos résultats et améliorez vos profits avec Vinoflow FCE G en augmentant le rendement de jus de goutte de 10 à 20 %. Cette solution d'enzyme unique augmente aussi le rendement du jus en réduisant le volume des bourbes jusqu'à 50 %.

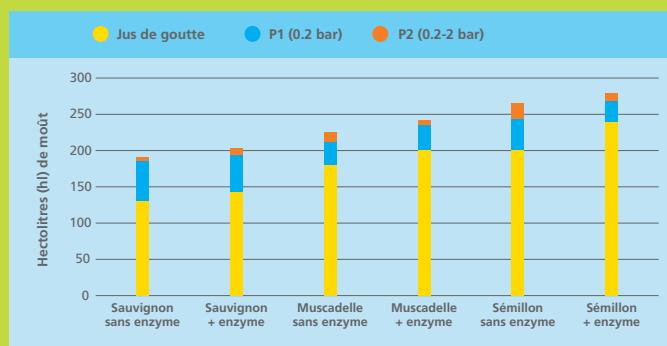


Novozymes est le numéro un mondial de la bioinnovation. Aux côtés de nos clients actifs dans un large éventail d'industries, nous créons les biosolutions industrielles de demain afin de favoriser la croissance de nos clients et un usage plus rationnel des ressources de la planète.

Vinozym FCE G

– amplifiez l'arôme et augmentez le rendement des vins blancs.

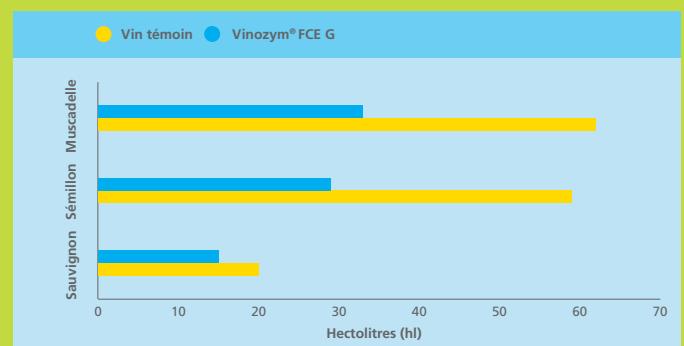
Volume du moût à chaque étape du pressurage



Vinozym FCE G assure un plus grand volume de moût pour les variétés Sauvignon, Muscadelle et Sémillon à diverses pressions et même lors de la libération du jus de goutte.

Essais à grande échelle menés dans des conditions de vinification : 25 - 35 tonnes de raisin, récoltées mécaniquement, Vinozym FCE G à 3 g / 100 kg au fouloir, temps de remplissage de la presse : 2 heures.

Volume de bourbes dans la cuve de décantation après un jour de clarification.



Vinozym FCE G permet une réduction du volume des bourbes pouvant aller jusqu'à 50 % et par conséquent une amélioration des profits.

Paramètres techniques

On utilise Vinozym FCE G au conquet ou durant le transport avant le pressurage ou la macération pelliculaire. Vinozym FCE G permet aussi de clarifier le moût issu du jus de goutte et les premières fractions de pressurage. L'utilisation de Novoclair® Speed pour clarifier le moût est donc restreinte aux fractions de moût au-dessus de 1 bar.

Dosage

3g / 100 kg de raisin. La dose est portée à 4 à 5 g / 100 kg pour les grains de petite taille ou non matures.

Durée de macération pelliculaire

Pour le pressurage direct, l'enzyme a assez de temps pour agir sur la paroi cellulaire, aidant ainsi à l'extraction des précurseurs d'arômes et à la libération du jus. Pour la macération pelliculaire, Vinozym FCE G permet une réduction de 30 % du temps de macération.

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