

# VinoTaste<sup>®</sup> Pro

– Schnellere Reifung  
und höhere Qualität des Weines

Mit VinoTaste Pro beschleunigen Sie die Reifung und bereichern das Aroma von Rot- und Weißweinen. Dieses Weinenzym von Novozymes entfaltet eine einzigartige Enzymaktivität und sorgt so für eine höhere Ausgewogenheit des Weines und für eine verbesserte Klärung bei Jungweinen.

## Vorteile

### Schnellere Klärung und Reifung nach der alkoholischen Gärung

1. VinoTaste Pro sorgt bei Jungweinen nach der alkoholischen Gärung für eine schnelle Klärung durch Spaltung der langkettigen, natürlichen Saccharide und Beschleunigung des Klärprozesses.
2. VinoTaste Pro verkürzt die Reifungszeit um nahezu 20 %, stabilisiert die Färbung und verbessert insgesamt die Qualität des Weines. Durch die Beschleunigung des Reifeprozesses vermindert VinoTaste Pro das Risiko von Geschmacks- und Geruchsfehlern durch die FCE-Reinigung.

### Verbessert das Aromaprofil des Weines

VinoTaste Pro senkt den mechanischen Kraftaufwand bei der Filtration, der das Aromaprofil des Weines beeinträchtigen kann. Die Filtrierbarkeit des Weines wird um bis zu 200 % verbessert. Dadurch wird der Wein aromatischer und ausgeglichener.

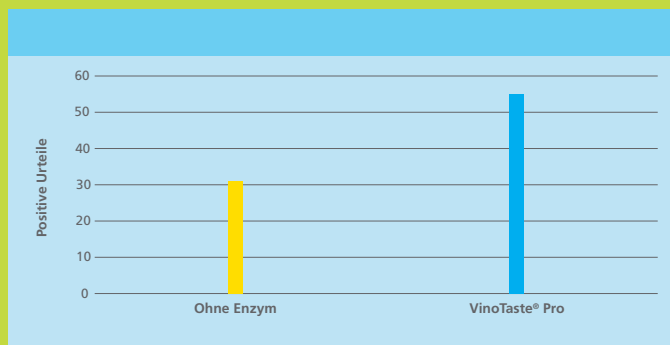


Novozymes ist Weltmarktführer in der Bioinnovation. Gemeinsam mit unseren Kunden aus den verschiedensten Branchen entwickeln wir die industriellen Bioprodukte von morgen. Dadurch optimieren wir die Geschäfte unserer Kunden und handeln im Sinne einer besseren Nutzung unserer Umweltressourcen.

## VinoTaste Pro

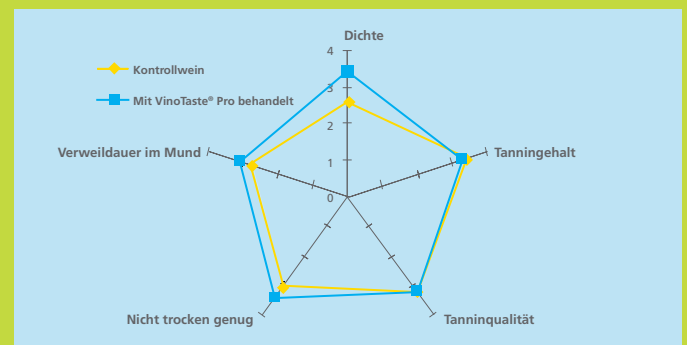
– schnellere Reifung und höhere Qualität des Weines

### Weißwein, Verkostung mit Sauvignon Blanc, Ausbau auf Hefe, 2004



In einer Dreiecksprüfung mit 17 Weintestern (Önologische Fakultät Bordeaux) wurden zehn richtige Antworten abgegeben. Mit VinoTaste Pro behandelter Wein ist statistisch unterscheidbar (Schwellenwert: 1 %) von Wein ohne Enzymbehandlung. Bei der Beurteilung der Weichheit bevorzugten die Tester die mit VinoTaste Pro behandelten Weine (Schwellenwert: 5 %). Bei trüben Weißweinen verbessert VinoTaste Pro dank der Freisetzung geschmacksveredelnder Verbindungen die sensorischen Eigenschaften, insbesondere Mundgefühl und Weichheit des Sauvignon Blanc.

### Rotwein, verbessertes sensorisches Profil, Merlot 2005



VinoTaste Pro verbessert das Mundgefühl des Weines nach 12 Monaten (Merlot seit fünf Monaten in der Flasche).

### Technische Daten

VinoTaste Pro wird am Ende der alkoholischen Gärung oder beim Abstich bei Rotwein und zum Ausbau auf Hefe bei Weißweinen verwendet.

Bei in Tanks reifenden Rotweinen wird VinoTaste Pro im Ablauf unter dem Tank vor dem biologischen Säureabbau zugesetzt. Bei der Reifung in Fässern wird VinoTaste Pro unter der Kappe am Ende der alkoholischen Gärung zugesetzt. Bei Weiß- und Roséweinen, die auf feinen Hefen in Fässern ausgebaut werden, wird VinoTaste Pro am Ende der alkoholischen Gärung im Fass zugesetzt.

### Kontaktzeit

Die Enzymaktivität setzt sofort nach der Zugabe ein.

### Weitere Informationen und zusätzliche Kontaktadressen finden Sie unter [www.novozymes.com](http://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](mailto:wineprocessing@novozymes.com) · [www.novozymes.com](http://www.novozymes.com)

### Dosierung

Weißwein und Rosé: 6 g/hl. Rotwein: 10 g/hl (wegen des höheren Polyphenolgehalts).

### Temperatur

VinoTaste Pro ist zwischen 5 und 60 °C wirksam. Eine frühe Zugabe zum Jungwein erhöht die Enzymaktivität.

### pH

Die Wirkung VinoTaste Pro ist unabhängig vom pH-Wert des Weines (pH 2,9-4,0).