

Vinozym[®] Process

– Verbesserung von Extraktionsverfahren für Weine mit kurzer Reifungszeit

Verbessern Sie Ihre Extraktionsverfahren mit den neuen Weinenzymen von Novozymes: Vinozym Process. Dieses einzigartige, gereinigte Enzymprodukt wurde speziell dafür entwickelt, moderne Extraktionsverfahren zu ergänzen und die Effizienz in der Produktion von Rot- und Weißweinen sowie Roséweinen mit kurzer Reifungszeit zu steigern.

Vorteile

- **Schnellere Produktion und erhöhte Saftausbeute;**

- **geringerer Anteil von grobem Trub**

Erhöht die Saftausbeute um 5–10 % und reduziert den Anteil von grobem Trub um bis zu 50 %. Mit Vinozym Process lässt sich der Herstellungsprozess beschleunigen, die Kapazität der vorhandenen Anlagen optimieren und die Produktivität erhöhen.

- **Verbesserte Farbausprägung und höherer Tanningehalt**

Die Farbintensität der hergestellten Weine nimmt dank Vinozym Process um 10 % und der Tanningehalt um bis zu 50 % zu. Vinozym Process verleiht dem Wein mehr Aroma und Körper. Das Enzym wurde FCE-gereinigt und verbessert so die Weinqualität, indem es die Entwicklung von Geschmacksfehlern während oder nach der Fermentation verhindert.

- **Reduziert die Klärungskosten**

Vinozym Process verringert die Viskosität und Trübung um bis zu 90 %, selbst bei schwierigen Weißweinen wie Semillon und mit Hitze behandeltem roten Most



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 Process

– Verbesserung von Extraktionsverfahren für Weine mit kurzer Reifungszeit

Steigerung der Gesamtwinausbeute

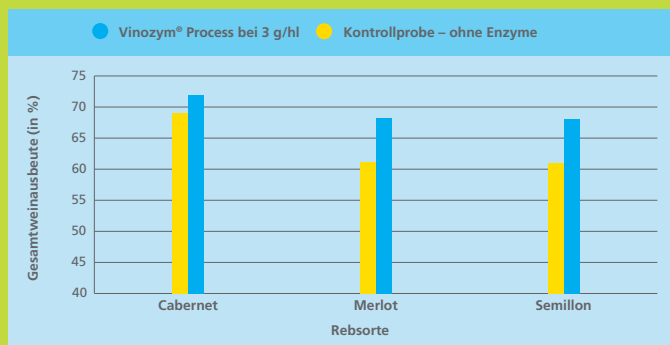
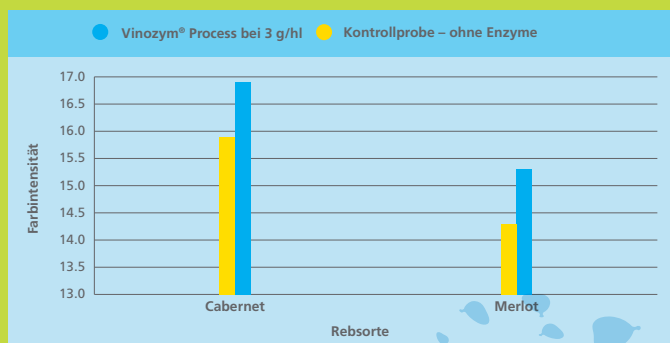
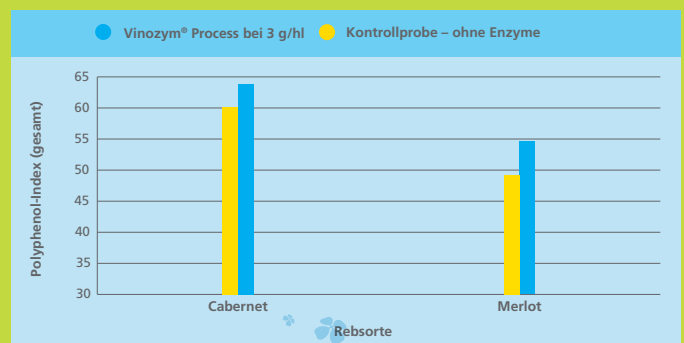


Abb. 1. Vinozym® Process erhöht die Gesamtwinausbeute bei Cabernet-, Merlot und Semillontrauben (Pilotversuche unter Praxisbedingungen in Kellereien: Rotationsfermenter).

Steigerung der Farbintensität



Gesamtsteigerung von Phenolen



Abbildungen 2 und 3. Vinozym® Process erhöht die Farbausprägung und die Polyphenol-Extraktion von Rotweinen (Pilotversuche unter Praxisbedingungen in Kellereien: Rotationsfermenter). Die Messungen werden am Ende der alkoholischen Gärung aufgezeichnet.

Technische Daten

Das Enzym wird unmittelbar vor Befüllen der Traubenmühle oder im Transportbehälter vor dem Pressen der Weißweine und beim Befüllen der Tanks für Rotweine eingesetzt. Bei Hitzebehandlungen wie dem „Flash-Release“-Verfahren, der Thermovinifikation und der abschließenden Warmmazeration sollte das Enzym hinzugefügt werden, wenn die Temperatur unter 55°C liegt. SO₂ beeinträchtigt die Enzymaktivität nicht.

Kontaktzeit

Das Enzym entfaltet unmittelbar nach der Zugabe zu Trauben oder Most seine Wirkung. Werden die Enzyme bei Trauben in der Traubenmühle eingesetzt, reagieren sie während der Füllung der Presse und der Presszyklen. Bei Rotweinen ist eine Dauer von durchschnittlich 3–4 Tagen für eine gute Extraktion (Most, Farbausprägung und Tannin) ausreichend. Bei Weißweinen sind durchschnittlich 3–4 Stunden erforderlich, um den Most freizusetzen.

Dosierung: 3–4 g/100 kg Trauben.

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.