

VinoCrush[®] Classic

– Resa di mosto d'uva e vino nella vinificazione in bianco e in rosso

VinoCrush Classic è un enzima di estrazione che migliora la macerazione/estrazione di uve rosse e bianche. Aumenta la resa di succo delle uve bianche se usato direttamente nella pressa. Aumenta la resa di vino e riduce la torbidità se usato durante la macerazione delle uve rosse.

Vantaggi

- **Uve bianche:**

- **maggiori rese di succo direttamente nella pressa**

L'utilizzo di VinoCrush Classic sulle uve bianche aumenta la resa di succo delle uve bianche di norma dal 7-10% al 70-80%, mantenendo aromi e qualità. Inoltre, per ottenere la stessa quantità di succo, avrai bisogno di una pressione nella pressa inferiore del 20%, con un aumento dell'8% del volume del mosto di goccia.

Potrai aumentare la resa della tua pressa del 20%, grazie alla più rapida estrazione del succo.

Otterrai il 7-10% in più di succo dal medesimo quantitativo di uve, facendoti così ottenere utili molto maggiori (almeno 25 euro in più per tonnellata di uve bianche).

Eliminerai il rischio di aromi erbacei quando utilizzi pressioni inferiori nella pressa.

Potrai accorciare del 20% i cicli di pressa, lavorando così un maggior quantitativo di uve nel medesimo lasso di tempo.

- **Uve rosse:**

- **maggior resa di vino e vino limpido dopo la macerazione**

L'utilizzo di VinoCrush Classic sulle uve rosse aumenta la resa di vino del 3-5% e riduce la torbidità del vino di oltre il 50% dopo la fermentazione alcolica.

Potrai ottenere maggiori profitti dal tuo processo producendo il 3-5% in più di vino dallo stesso volume di uve. I tuoi utili aumentano quindi di almeno 12 euro per tonnellata di vino rosso.

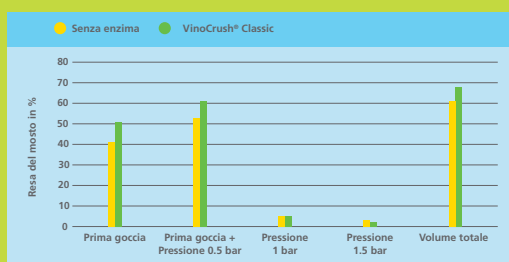
Diminuirai i costi di chiarificazione dopo la fermentazione alcolica di almeno 1 euro per ettolitro di vino.

Novozymes è leader mondiale della bioinnovation. Insieme ai nostri clienti, che operano nei settori imprenditoriali più diversi, stiamo creando le soluzioni biotecnologiche del domani per migliorare l'attività dei nostri clienti e l'uso delle risorse del nostro pianeta.

VinoCrush Classic

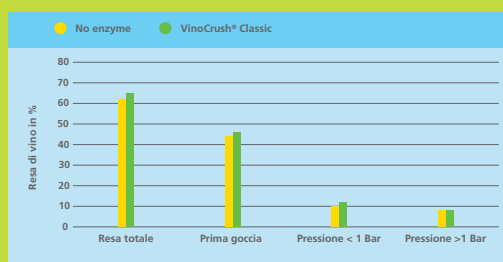
– Maggiore resa di mosto a pressioni inferiori e maggiore volume di mosto chiarificato

Uve bianche, Semillon (pH 3,3, temp. 15 °C) – Australia 2008. VinoCrush Classic in dose 3 ml/100 kg.

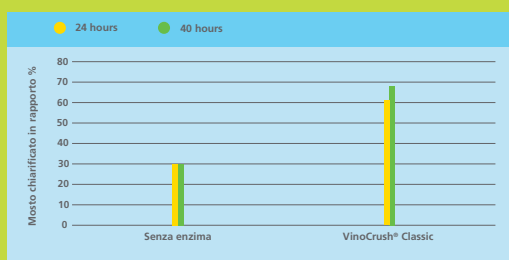


L'utilizzo di VinoCrush Classic in dosi di 3 ml/hl aumenta la resa estrattiva del 10%, con un significativo incremento del 15% a basse pressioni ($P < 1$ bar). Il ciclo di pressa può essere ridotto del 30%, consentendo un'operazione più agevole, in particolare con varietà ricche in pectina come la Semillon o uve a basso grado di maturazione.

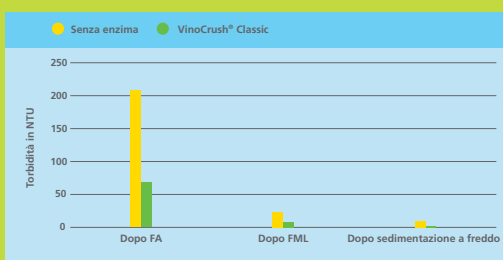
Uve rosse, Merlot (pH 3,9, temp. 20 °C), Australia 2008. VinoCrush Classic in dose 4 ml/100 kg.



Sul Merlot l'estrazione di vino subisce un aumento del 5% utilizzando VinoCrush Classic sulle uve e applicando basse pressioni ($P < 1$ bar).



Utilizzando VinoCrush Classic la resa di mosto chiarificato aumenta notevolmente. Per aiutare a ridurre il volume dei sedimenti la velocità di chiarificazione può essere aumentata aggiungendo 2 ml/hl di VinoClear Classic nella vasca di chiarificazione dopo la spremitura.



Nei primi stadi della vinificazione, subito dopo la fermentazione alcolica (FA) - ma anche dopo la fermentazione malolattica (FML), il travaso e la stabilizzazione a freddo - la chiarificazione aumenta significativamente di oltre il 50%, consentendo di migliorare la filtrabilità del vino giovane.

Parametri tecnici

VinoCrush Classic va aggiunto alle uve nella diraspa-pigiatrice, prima della spremitura sulle uve bianche, e dopo la diraspa-pigiatrice (al momento della riempitura delle vasche di macerazione) per le rosse. Il pompaggio permette l'omogeneizzazione. L'enzima agisce appena entra in contatto con le uve diminuendo la viscosità, permettendo un più facile rilascio del succo e agevolando l'estrazione.

Tempo di contatto

VinoCrush Classic è attivo dal momento della sua aggiunta alle uve nella diraspa-pigiatrice per le uve bianche, e nella vasca di macerazione per quelle rosse.

Per ulteriori informazioni o per conoscere l'indirizzo di altre sedi, visitate il sito www.novozymes.com

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

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

Leggi, normative e/o diritti di terzi possono vietare ai clienti l'importazione, l'uso, la lavorazione e/o la rivendita dei prodotti descritti nel presente documento con determinate modalità. In mancanza di specifico accordo scritto tra cliente e Novozymes a tale riguardo, il presente documento non costituisce dichiarazione né garanzia di alcun genere ed è soggetto a modifiche senza ulteriore comunicazione.

Dosaggio

La dose consigliata è di 3-4 ml/100 kg per uve bianche e di 3-5 ml/100 kg per quelle rosse. Dosaggi inferiori possono essere utilizzati con uve a buon grado di maturazione, e dosaggi superiori con uve a bassa maturazione.

Temperatura

VinoCrush Classic è attivo da 5 °C a 60 °C. Per uve termotrattate suggeriamo di aggiungere l'enzima dopo il trattamento a caldo, quando la temperatura è diminuita.

pH

VinoCrush Classic è attivo indipendentemente dal pH del mosto (pH 2,9-4,0).