



Gama de produse

– Îmbunătățirea fiecărui aspect al vinificației

Enzymele ajută vinificatorii să îmbunătățească calitatea vinurilor cât și eficiența proceselor de producție, dar și mărirea profiturilor lor. Următorul tabel permite o privire de ansamblu asupra paletii de produse Novozymes, soluții enzimatiche inovative pentru industria vinului. Prin parteneriatul cu Novozymes, liderul mondial în bioinovație, puteți da vinului vostru plenitudinea potențialului său.

Aplicație	Produs recomandat	Beneficii
Extracția	Vinozym [®] Vintage FCE	Maximizează culoarea, profilul aromatic, calitățile gustative și eliberarea de suc liber pentru vinurile lung maturate
	Vinozym [®] Process	Întărește culoarea și taninurile și îmbunătățește extracția și randamentul mustului pentru vinurile scurt maturate
	VinoCrush [®] Classic	Îmbunătățește calitatea generală a vinului și procesul de producție
	Vinozym [®] FCE G	Maximizează eliberarea aromatică, mărește capacitatea de presare și volumul sucului liber pentru vinurile cu maturare lungă
	Vinozym [®] Process	Mărește eliberarea precursorilor aromatici și randamentul mustului și reduce timpul de macerare pentru vinurile cu maturare scurtă
	VinoCrush [®] Classic	Îmbunătățește în general profilul vinului și procesul de producție
Limpezirea	Ultrazym [®] 100 G	Maximizează viteza limpezirii și stabilitatea aromatică. Reduce puternic volumul sedimentelor grosiere
	VinoClear [®] Classic	Îmbunătățește limpezirea mustului, decantarea sau flotația. Mărește randamentul mustului limpezit și compactarea sedimentului
	Novoclair [®] Speed	Maximizează viteza și randamentul limpezirii. Întărește stabilitatea aromatică și obținerea unui vin fructat
	VinoClear [®] Classic	Îmbunătățește limpezirea, decantarea sau flotația. Mărește randamentul mustului limpezit și compactarea sedimentului
Maturarea	VinoTaste [®] Pro	Reduce timpul de maturare și îmbunătățește calitatea vinului. Îmbunătățește limpezirea și filtrabilitatea vinurilor tinere
	VinoTaste [®] Pro	Reduce timpul de maturare și îmbunătățește limpezirea vinurilor. Întărește aroma și rotunjimea vinului
Eliberarea aromelor	Novarom [®] Blanc	Întărește aroma varietală prin eliberarea precursorilor aromatici. Grăbește limpezirea și reduce timpul de maturare
Filtrarea	Vinoflow [®] Max	Întărește predictibilitatea liniei de filtrare prin protecția culorii și corpolenței. Reduce costurile și salvează vin și timp la filtrare
	Vinoflow [®] Max	Întărește predictibilitatea liniei de filtrare prin protecția profilului aromatic. Reduce costurile și salvează vin și timp la filtrare

■ vinuri roșii

■ vinuri albe și roze

Paleta enzimelor specifice vinificației:

Toate enzimele Novozymes pentru vinificație au fost special dezvoltate, testate și produse pentru industria vinului. Aceasta este garanția noastră pentru asigurarea clienților cu enzime de cea mai bună calitate, perfect adaptate nevoilor proceselor lor de vinificație.

purificarea FCE:

Majoritatea enzimelor noastre sunt special purificate FCE pentru vinuri. Această purificare a activității cinamoil-esterazice permite clienților protejarea vinului lor împotriva aromelor nedorite legate de formarea vinil-fenolilor. Vinozym Vintage FCE, Vinozym Process, Vinozym FCE G, Novocclair Speed, și VinoTaste Pro sunt produse purificate FCE.

Condițiile de aplicare a enzimelor Novozymes pt. vin:

- **pH:** produselor Novozymes rămân active indiferent de pH-ul vinului sau mustului
- **SO₂:** Dioxidul de sulf poate fi utilizat fără afectarea activității enzimelor până la concentrații de 500 ppm (mg/l)
- **Temperatura:** enzimele Novozymes au fost selecționate să rămână active într-o plajă largă de temperaturi cuprinse între 5-60°C. Dacă temperatura este sub 12°C, vă recomandăm mărirea dozei cu 30% pentru fiecare adițională scădere cu 3°C, pentru a menține eficiența enzimei
- **Bentonită:** Aplicarea simultană a enzimei și a bentonitei nu este recomandată. Bentonita poate fi adăugată când tratamentul enzimatic a terminat



in România prin GAMA SERV srl, 0214505270; 0720113311; 0723621099
e-mail: office@gama-serv.ro; www.gama-serv.ro

Novozymes este numărul unu mondial în bioinovație. Împreună cu clienții noștri care activează într-o largă paletă de industrii, noi creăm soluții bio pentru industria viitorului, sprijinim dezvoltarea clienților noștri și ajutăm utilizarea mai rațională a resurselor planetei.

Pentru mai multe informații sau pentru a cunoaște diferitele noastre birouri, consultați site-ul 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

Este posibil ca legislația, dispozițiile și/sau dreptul de folosire să îngrădească într-o formă sau alta clienții de a importa, de a utiliza, de a trata și/sau de a revinde produsele descrise în acest document. În lipsa unui acord scris între client și Novozymes, prezentul document nu are niciun caracter legal, nu constituie nicio garanție, de orice natură, și pot fi modificate fără avertisment prealabil.