



# Gama de productos para el vino

## – Mejoramos cada aspecto de la elaboración del vino

Las enzimas ayudan a los viticultores a mejorar la calidad de sus vinos, incrementar la eficiencia de sus procesos de producción y aumentar los beneficios. Las tablas siguientes le proporcionan un resumen de la gama de innovadoras soluciones enzimáticas de Novozymes para la industria del vino. Asociándose con Novozymes, el líder mundial en bioinnovación, desarrollará todo el potencial de su vino.

Aplicación	Productos recomendados	Ventajas
<b>Extracción</b>	Vinozym <sup>®</sup> Vintage FCE	- Maximiza el color, el perfil de sabor, la sensación en boca y la liberación del vino de yema para vinos de ciclo largo.
	Vinozym <sup>®</sup> Process	- Mejora el color y la extracción de taninos, la producción de zumo y los procesos de extracción para vinos de ciclo corto.
	VinoCrush <sup>®</sup> Classic	- Mejora la calidad general del vino y el proceso de producción.
	Vinozym <sup>®</sup> FCE G	- Maximiza la liberación del sabor, la capacidad de prensado y el volumen de vino de yema para vinos de ciclo largo.
	Vinozym <sup>®</sup> Process	- Potencia la liberación de los precursores de aromas, mejora la producción y el tiempo de maceración para vinos de ciclo corto.
	VinoCrush <sup>®</sup> Classic	- Mejora el perfil general del vino y el proceso de producción.
<b>Clarificación</b>	Ultrazym <sup>®</sup> 100 G	- Maximiza la velocidad de clarificación y la estabilidad del aroma. Reduce drásticamente el volumen de lías gruesas.
	VinoClear <sup>®</sup> Classic	- Mejora la clarificación y sedimentación del mosto. Aumenta la producción de mosto.
	Novoclair <sup>®</sup> Speed	- Maximiza la velocidad de clarificación y la producción. Potencia la estabilidad del sabor y produce un vino más afrutado.
	VinoClear <sup>®</sup> Classic	- Mejora la clarificación y sedimentación del mosto. Aumenta la producción de mosto.
<b>Maduración</b>	VinoTaste <sup>®</sup> Pro	- Reduce el tiempo de maduración y mejora la calidad del vino. Mejora la clarificación del vino joven y la filtrabilidad del vino.
	VinoTaste <sup>®</sup> Pro	- Reduce el tiempo de maduración y mejora la clarificación del vino. Potencia el aroma y la redondez del vino.
<b>Liberación de aromas</b>	Novarom <sup>®</sup> Blanc	- Potencia el aroma varietal mediante la liberación de los precursores de Acelera la clarificación y reduce el tiempo de maduración.
<b>Filtración</b>	Vinoflow <sup>®</sup> Max	- Mejora la filtrabilidad del vino a la vez que preserva el color y el cuerpo. Reduce los costes y ahorra tiempo en la fase de filtración.
	Vinoflow <sup>®</sup> Max	- Mejora la filtrabilidad del vino a la vez que preserva el perfil de aroma. Reduce los costes y ahorra tiempo en la fase de filtración.

Para vinos tintos.

Para vinos blancos y rosados.

Novozymes es el líder mundial en la bioinnovación. Junto con clientes a través de una amplia serie de industrias creamos las soluciones biológicas industriales del mañana, mejorando el negocio de nuestros clientes y la utilización de los recursos de nuestro planeta.

### Gama de enzimas específicas para el vino:

Todas las enzimas de Novozymes han sido desarrolladas, probadas y producidas específicamente para la industria vinícola. De este modo garantizamos a nuestros clientes enzimas de la mayor calidad, adaptadas perfectamente a las necesidades de los procesos de vinificación.

### Purificación de FCE:

La mayoría de nuestras enzimas se purifican expresamente de FCE para la industria del vino. Esta purificación de la actividad esterasa cinamil permite a nuestros clientes proteger sus vinos de los defectos aromáticos asociados a la formación de vinil fenoles. Vinozym Vintage FCE, Vinozym Process, Vinozym FCE G, Novocclair Speed, y VinoTaste Pro son productos purificados de FCE.

### Condiciones de aplicación de las enzimas vínicas de Novozymes:

- **pH:** Los productos de Novozymes permanecen activos con independencia del tipo de vino o de su pH.
- **SO<sub>2</sub>:** El dióxido de azufre puede utilizarse sin que afecte a la actividad enzimática en concentraciones de hasta 500 ppm (mg/l).
- **Temperatura:** Las enzimas de Novozymes han sido seleccionadas para que permanezcan activas en un amplio rango de temperaturas entre los -5 °C y los 60 °C. Si la temperatura desciende por debajo de los 12 °C, para asegurar el mismo grado de eficacia se recomienda aumentar la dosis un 30% por cada reducción adicional de la temperatura de 3 °C.
- **Bentonita:** La aplicación simultánea de enzimas y bentonita no es aconsejable. La bentonita puede añadirse cuando haya finalizado el tratamiento enzimático.

Para informaciones adicionales y señas de oficinas internacionales, visite la página [www.novozymes.com](http://www.novozymes.com)

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

**Novozymes A/S** · Krogshoejvej 36 · 2880 Bagsvaerd · Dinamarca · Tel. +45 4446 0000 · Fax +45 4446 9999 · [wineprocessing@novozymes.com](mailto:wineprocessing@novozymes.com) · [www.novozymes.com](http://www.novozymes.com)

La legislación, las reglamentaciones y los derechos de terceros podrían impedir que los clientes importasen, utilizarasen, procesasen o revendiesen los productos que se describen en el presente documento en determinadas formas. Sin otro contrato por escrito entre el cliente y Novozymes para ese efecto, este documento no constituye una declaración o garantía de ningún tipo y se encuentra sujeto a cambio sin previo aviso.