

# VinoClear® Classic

– Clarificación más rápida de mostos de uva para la elaboración de vinos

VinoClear Classic ayuda a acelerar la clarificación de los mostos de uva antes del inicio de la fermentación alcohólica. Asimismo, reduce el volumen de lías gruesas, ayudando a disminuir los costes y a aumentar los beneficios.

## Ventajas

- **Acelera la clarificación**

Consiga una clarificación más rápida del mosto de cualquier variedad y calidad de uva, aumentando la producción y la efectividad de su equipo de clarificación en un factor de 2 a 5.

Podrá clarificar al menos dos veces más zumo durante la vendimia empleando el mismo equipo de depósitos. El zumo clarificado estará listo en la mitad de tiempo, por lo que podrá iniciar antes la fermentación conservando todo el aroma.

- **Aumenta la producción y los beneficios**

Reduzca el volumen de lías gruesas entre un 30% y un 50% como mínimo, aumentando con ello la producción de zumo.

Obtendrá más zumo clarificado a partir de 1 hectolitro de mosto y reducirá las pérdidas derivadas de las lías obteniendo así mayores beneficios para su empresa.



Novozymes es líder mundial en bioinnovación. En colaboración con clientes pertenecientes a una amplia gama de industrias, creamos las biosoluciones industriales del mañana y aumentamos el negocio de nuestros clientes, así como el uso de los recursos de nuestro planeta.

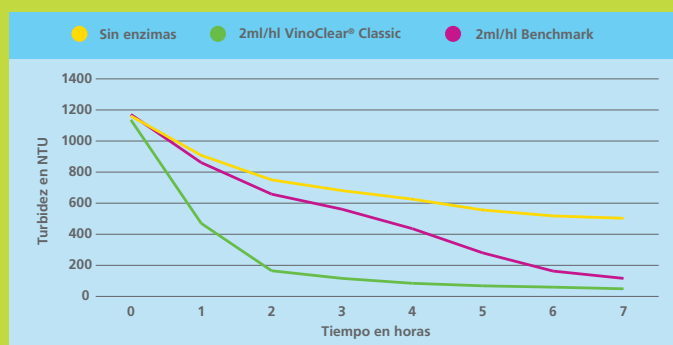
## VinoClear Classic

– Clarificación más rápida, permitiendo precipitar la fermentación en el mosto limpio

### Mayor poder de clarificación

Chardonnay (pH 3.4, temp. 10 °C) – Sudáfrica 2009.

### Pruebas en bodega a gran escala



VinoClear Classic aporta mayor poder de clarificación comparado con la misma dosis de la enzima de referencia.

\* El test de pectina es una herramienta patentada por Novozymes que le permite supervisar la degradación de la pectina. Póngase en contacto con su representante local de Novozymes para más información.

### Parámetros técnicos

VinoClear Classic se añade al fondo del depósito al llenarlo después del prensado. La homogenización se lleva a cabo durante el llenado. La enzima actúa tan pronto como entra en contacto con el mosto. Cuanto más rápido se añada, mejor será el resultado. Para controlar la eficacia del tratamiento, se puede utilizar nuestro test\* Novo Pectin que supervisa la degradación de la pectina.

### Tiempo de contacto

VinoClear Classic inicia su actividad tan pronto como se añade al mosto. A bajas temperaturas (5–10 °C), se recomienda un tiempo de contacto mínimo de tres horas para obtener la clarificación. No debe emplearse bentonita al mismo tiempo.

Para más información, o ver direcciones de otras oficinas, visite [www.novozymes.com](http://www.novozymes.com)

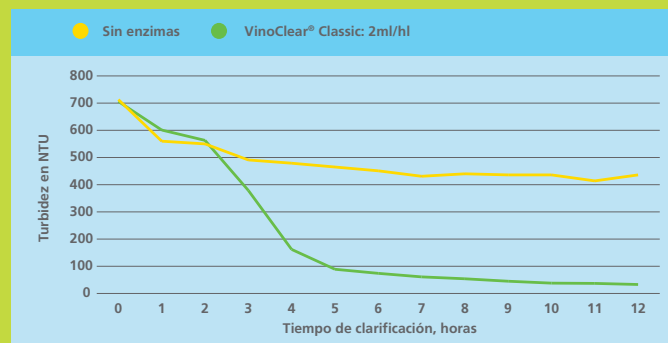
Novozymes Switzerland AG · Neumattweg 16 · 4243 Dittingen · Suiza · Tel. +41 61 765 6111 · Fax +41 61 765 6333

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)

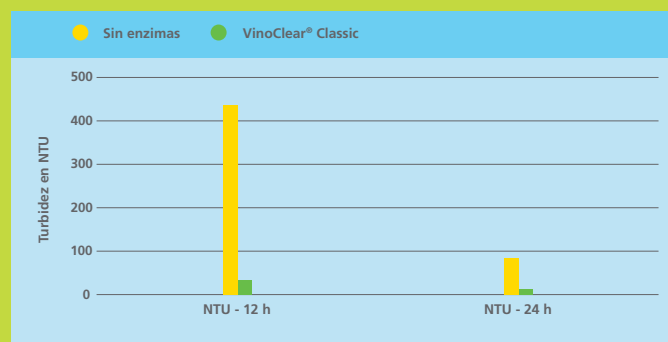
Las leyes, normativas y/o derechos de terceros pueden impedir en cierto modo que los clientes importen, usen, procesen, y/o revendan los productos aquí descritos. A tal efecto, sin el acuerdo explícito y por escrito entre el cliente y Novozymes, este documento no constituye ninguna representación o garantía y está sujeto a cambios sin necesidad de aviso.

Mosto de Chardonnay (pH 3.3, temp. 16 °C) – Chile 2009.

### Pruebas piloto con mosto industrial



El mosto tratado con VinoClear Classic se clarifica rápidamente, alcanzando una turbidez inferior a 100 NTU en menos de cinco horas. Una despectinización eficaz es importante para obtener una rápida clarificación, ya sea estática o forzada (centrifugación, flotación). La fermentación del mosto claro permite mantener un aroma fresco y afrutado.



Después de 24 horas, el mosto tratado con VinoClear Classic tiene muy baja turbidez. El volumen de sedimento es 4% (8% después de 12 horas).

### Dosificación

Se recomienda una dosis de 2-3 ml/hl. La dosis es menor para variedades poco ricas en pectina como Chardonnay y mayor para variedades ricas en pectina como Sémillon, Muscat, Sauvignon blanc o uvas poco maduras.

### Temperatura

VinoClear Classic inicia su actividad entre 5 °C y 60 °C. Para temperaturas más bajas, aconsejamos aumentar la dosis un 30% o aumentar el tiempo de contacto.

### pH

VinoClear Classic actúa independientemente del pH del mosto (pH entre 2,9 y 4,0).