

VinoCrush[®] Classic

– Producción de zumo y vino en la elaboración de vinos tintos y blancos

VinoCrush Classic es una enzima de extracción que mejora la maceración/extracción de uvas tintas y blancas. En el caso de las uvas blancas, genera mayor producción de zumo si se utiliza directamente en la prensa. Genera mayor producción de vino y reduce la turbidez si se utiliza durante la maceración de las uvas tintas.

Ventajas

• Uvas blancas:

mayor producción de zumo directamente en la prensa

La aplicación de VinoCrush Classic en uvas blancas aumenta por lo general la producción de zumo un 7–10%, del 70% al 80%, manteniendo aromas y calidad del mismo. Además, se requiere menos presión en la prensa para extraer la misma cantidad de zumo, lo que equivale a un 8% más de mosto yema.

También aumentará un 20% la capacidad de producción de su prensa gracias a una extracción de zumo más rápida.

Obtendrá entre un 7 y un 10% más de zumo a partir del mismo volumen de uvas, contribuyendo claramente a mejorar su rentabilidad (al menos 25 EUR€31 \$ por cada tonelada de uvas blancas).

Eliminará el riesgo de sabores herbáceos al utilizar una presión baja de prensado.

Podrá aumentar un 20% la velocidad de los ciclos de prensado, contribuyendo a procesar un mayor tonelaje de uvas en el mismo periodo de tiempo.

• Uvas tintas:

mayor producción de vino y vinos claros tras la maceración

La aplicación de VinoCrush Classic en uvas tintas aumenta la producción de zumo entre un 3 y un 5% y reduce la turbidez del vino más del 50% después de la fermentación alcohólica.

Obtendrá mayores beneficios de su proceso produciendo entre un 3 y un 5% más de vino a partir del mismo volumen de uvas. Esto contribuye a mejorar su rentabilidad al menos 12 EUR€15 \$ por cada tonelada de uvas tintas.

Los costes de clarificación después de la fermentación alcohólica se reducen al menos 1 EUR€1,25 \$ por hectolitro de vino.

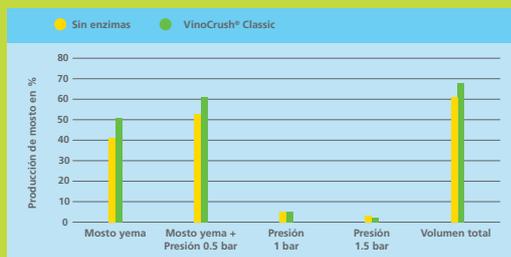
Novozymes es líder mundial en bioinnovación. En colaboración con clientes pertenecientes a una amplia gama de industrias, creamos las biosoluciones industriales del mañana y aumentamos el negocio de nuestros clientes, así como el uso de los recursos de nuestro planeta.

VinoCrush Classic

– Mayor producción de mosto con presiones más bajas y un volumen más alto de mosto clarificado

Uvas blancas, Sémillon (pH 3.3, 15 °C), Australia 2008.

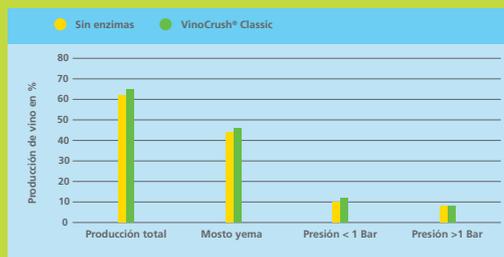
VinoCrush Classic a 3 ml/100 kg.



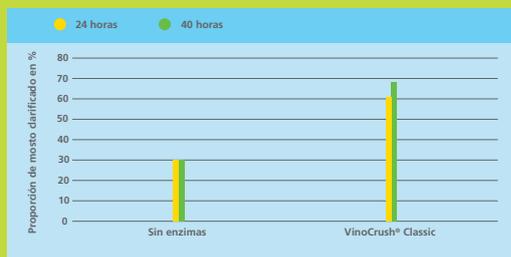
El rendimiento de extracción aumenta un 10% utilizando VinoCrush Classic a 3 ml/hl con un incremento considerable del 15% a baja presión (P<1 bar). El tiempo del ciclo de prensado puede acortarse un 30%, aligerando así el proceso, especialmente con variedades ricas en pectina como Sémillon o uvas de baja madurez.

Uvas tintas, Merlot (pH 3,9, 20 °C), Australia 2008.

VinoCrush Classic a 4 ml/100 kg.



En el caso del Merlot, el rendimiento de extracción de vino aumenta un 5% utilizando VinoCrush Classic en uvas y aplicando una presión baja (P < 1 bar).



La producción de mosto clarificado aumenta significativamente al aplicar VinoCrush Classic. La velocidad de clarificación puede mejorarse añadiendo 2 ml/hl de Vino-Clear Classic en el depósito de clarificación después del prensado para ayudar a reducir el volumen de lías.



La clarificación mejora de forma significativa, más del 50%, en las primeras etapas de la vinificación, justo después de la fermentación alcohólica (FA), pero también después de la fermentación maloláctica (FML), el trasiego y la estabilización en frío, favoreciendo la filtrabilidad de los vinos jóvenes.

Parámetros técnicos

VinoCrush Classic se añade a las uvas durante el estrujado/despallado antes de prensar las uvas blancas, y después del estrujado/despallado al llenar el depósito de maceración para las uvas tintas. La homogenización se lleva a cabo mediante recirculación. La enzima actúa tan pronto como entra en contacto con las uvas, reduciendo la viscosidad, facilitando así la liberación del zumo y favoreciendo la extracción.

Tiempo de contacto

VinoCrush Classic inicia su actividad al ser añadido a las uvas en la despalladora estrujadora para uvas blancas, y en el depósito de maceración para uvas tintas.

Para más información, o ver direcciones de otras oficinas, visite 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 · 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.

Dosificación

Se recomienda una dosis de 3–4 ml/100 kg para las variedades de uva blanca y de 3–5 ml/100 kg para las variedades de uva tinta. La dosis es menor para uvas maduras y mayor para uvas poco maduras.

Temperatura

VinoCrush Classic inicia su actividad entre 5 °C y 60 °C. Para uvas tratadas térmicamente, se aconseja añadir la enzima después del tratamiento térmico, cuando la temperatura haya descendido.

pH

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