



VINOTASTE® PRO

Formulación enzimática que combina actividad pectinasa y actividad betaglucanasa (1-3 ; 1-6) destinada a hidrolizar los polisacáridos levadurianos y/o de botritis en utilización curativa (vendimia alterada). El producto se emplea en un gran número de aplicaciones en fin de maceración, hasta el trasiego o durante la crianza. La dosis se determina en función del sustrato a degradar y del tiempo de acción deseado.

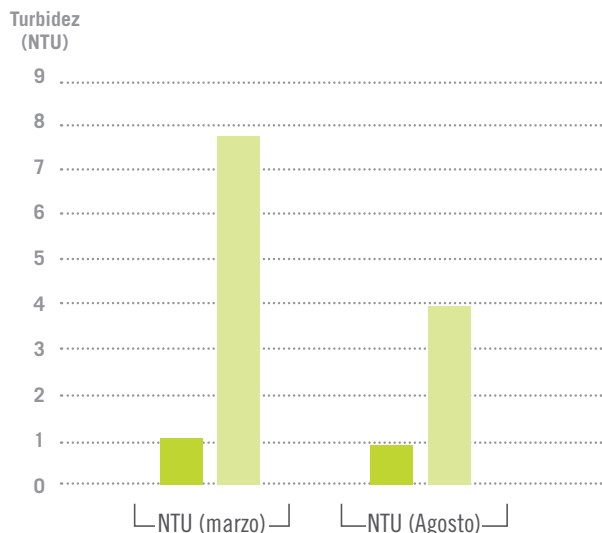
¿SABIA USTED?

Los efectos reconocidos son:

- Aumento del frescor aromático y de la redondez de los vinos gracias a la cesión de péptidos
- Limpieza de los vinos y aumento del rendimiento en vinos terminados, con menos lías
- Clarificación rápida de los vinos de prensa
- Mejoría notable de la filtrabilidad de los vinos en crianza clásica
- Eliminación de glucano procedente de botritis en el caso de vendimias alteradas

Ensayos Inter-Rhône, syrah

Vinotaste® Pro añadido bajo el sombrero de orujos al fin de FA



Panel de cata Inter-Rhône realizado 4 meses después de la adición



« En el transcurso de la cata de la modalidad crianza, las diferencias en favor del ensayo son identificadas sobre el frescor aromático, lo graso, el equilibrio y la longitud en boca »

Enzimas de crianza

	L : líquida G : granulada	CLARIFICACIÓN	CRIANZA	FILTRACIÓN	TIPO DE VINO	DOSIS	CONSEJOS
 VINOTASTE® PRO *	G	•	••• Aporta volumen			4-10 g/hL	Activo en todos los pH. Aumentar la dosis de 30% si T < 12°C.
VINOFLOW® MAX	L	••		•••		Vino tinto: 14-30 mL/hL Vino blanco y rosado: 10-20 mL/hL	Aumentar el tiempo de contacto si T < 8°C.
OENOZYM® FW (FRUITY WHITE)	G		••• Liberación de aromas			Vinos secos : 3-6 g/hL Vinos dulces: 6 g/hL	Controlar el nivel de SO ₂ , para la actividad enzimática con 20 g/hL de bentonita.

* Nivel de depuración FCE < 0,5 CINU/1000 PGNU certificado por la norma FSSC 22000.