



ENZIMAS

Lamothe-Abiet y Novozymes, un éxito que dura desde hace 20 años. Asociar la experiencia en enología de Lamothe-Abiet con éste líder escandinavo de la Bio-tecnología permite proponerle las preparaciones enzimáticas más eficaces y más seguras del mercado.

Lamothe-Abiet y Novozymes le ofrecen la garantía de enzimas certificadas por el último estándar de calidad FSSC 22000.



VINOZYM® VINTAGE FCE

Preparación enzimática específicamente formulada para una degradación precoz y dirigida de las paredes peliculares de las uvas tintas.

Para liberar los compuestos fenólicos de interés:

- taninos del hollejo
- antocianos: aumento en concentración (ICM) y una mejor estabilidad en el tiempo

Para modificar los perfiles en polisacáridos:

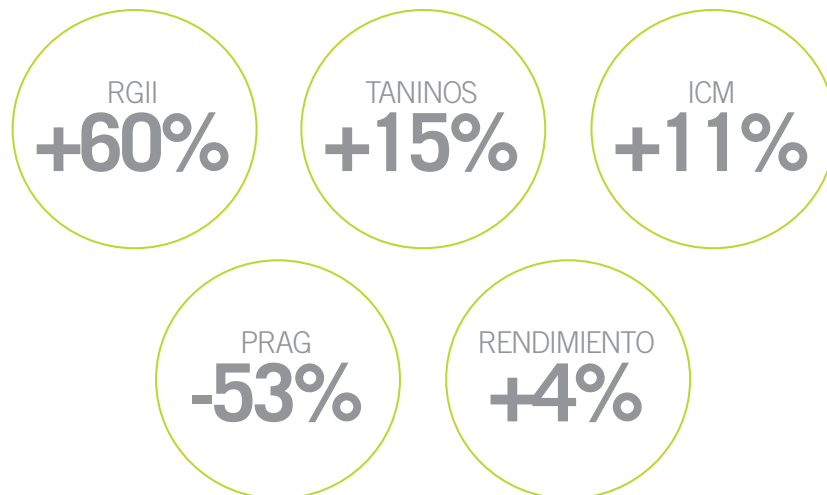
- concentración más fuerte de polisacáridos de tamaño pequeño (RGII) => disminución de la astringencia
- disminución de polisacáridos de tamaño mediano (PRAG) => mejora de la filtrabilidad

Para obtener mas vino durante el descube y el prensado de los orujos (rendimiento)

¿SABIA USTED?

- Para la maceración y extracción de uvas tintas en vinificación
- Purificación de la actividad Cinamil Esterasa

Valores promedio del desempeño de Vinozym® Vintage FCE en Merlot durante 3 añadas





NOVOCLAIR® SPEED



Novoclair® Speed, enzima de clarificación para vinos blancos y rosados

Fundada en 2006 en Negrar In Valpolicella (Veneto, ITALIA) por Emanuele CAPRINI y Flavio FRUNER, la sociedad ENOCEA está especializada en productos y servicios enológicos. Su filosofía: transparencia y trazabilidad completa de su oferta.




«Nosotros prescribimos desde hace muchos años la enzima de clarificación Novoclair® Speed. Nuestros clientes aprecian la eficacia en sedimentación incluso a baja temperatura (a dosis de empleo entre las más bajas del mercado). Utilizada en flotación, los vinificadores son igualmente muy sensibles a una despectinización rápida, permitida por Novoclair® Speed.

Por último, en la región de Veneto, vinificamos una variedad muy difícil de clarificar: la Lugana y Novoclair® Speed ha demostrado ser un útil indispensable en estas situaciones exigentes.»



Emanuele Caprini y Flavio Fruner
Gerentes asociados ENOCEA
Veneto, ITALIAE.

Enzimas granuladas

	MACERACIÓN	CLARIFICACIÓN	TIPO DE VINO	DOSIS	CONSEJOS
VINOZYM® FCE G *	●●●	●●		2-4 g/100 kg	Aumentar la dosis a 5 g/100 kg para uvas verdes o bayas pequeñas.
 NOVOCLAIR® SPEED *		●●●		0,5-2 g/hL	Después de utilizar la enzima en las uvas, utilizar media dosis, en la fracción de prensado > 1 bar únicamente.
 VINOZYM® VINTAGE FCE *	●●●	●●		3-4 g/100 kg	Aumentar la dosis a 5 g/100 kg para uvas verdes o bayas pequeñas.
VINOZYM® PROCESS *	●●●	●		3-4 g/100 kg	Aumentar la dosis a 5 g/100 kg para uvas verdes o bayas pequeñas.

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