



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:

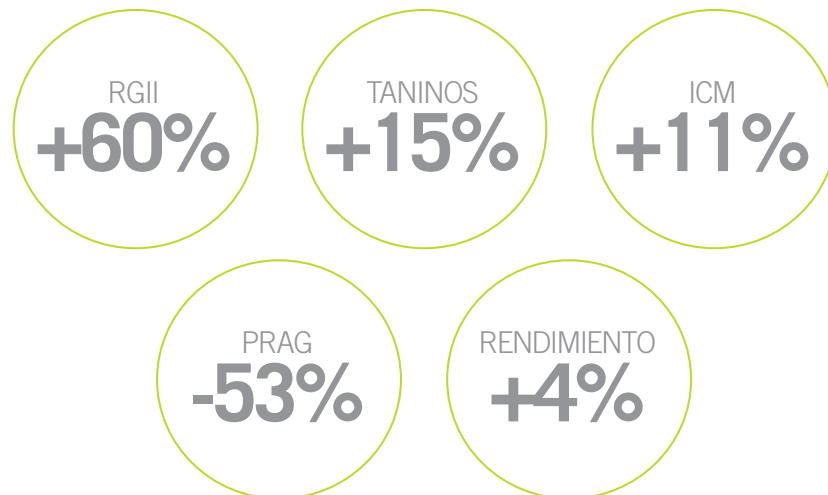
- concentración más fuerte de polisacáridos de tamaño pequeño (RGII) => disminución de la astringencia
- disminución de polisacáridos de tamaño mediano (PRAG) => mejora de la filtrabilidad

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



VINOCLEAR® CLASSIC

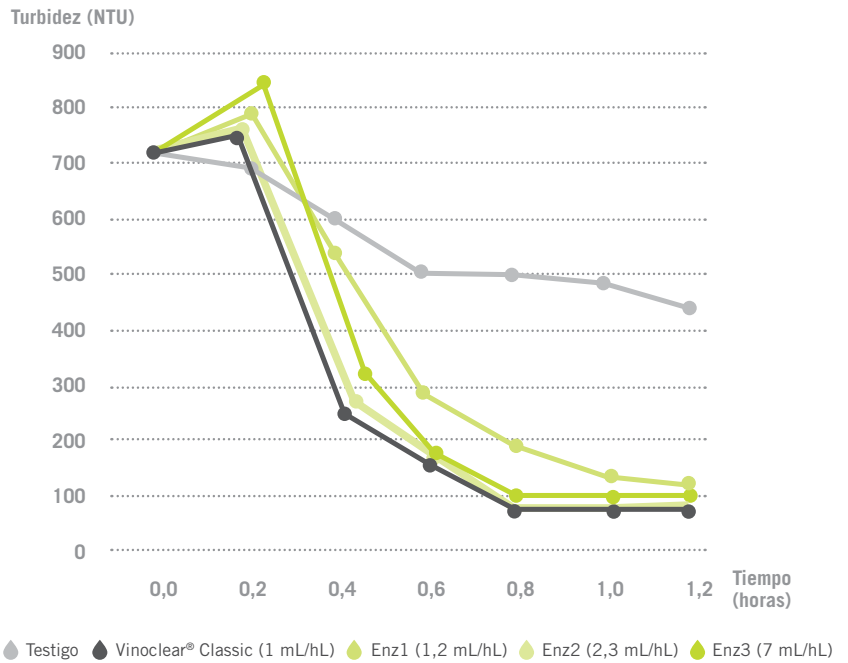
Formulación enzimática líquida para acelerar la clarificación de los mostos de uva antes de la fermentación alcohólica. Su empleo disminuye igualmente el volumen de borras, permitiendo así reducir sus costes. La formulación es activa a baja (<10°C) y alta temperatura (<68°C) permitiendo su empleo tanto en flotación de mosto blanco como en termovinificación de tintos.

¿SABIA USTED?

Los efectos reconocidos son:

- Despectinización y floculación muy rápida permitiendo una caída de la turbidez, también a baja dosis (T°>5°C).
- El rendimiento en mosto limpio aumenta también después de algunas horas de contacto.
- Salida de flotación precoz y aumento de los rendimientos por mejor despectinización y compactación de las borras.
- Disminución rápida de la viscosidad de los mostos que provienen de vendimias calentadas para perfiles aromáticos frescos y netos y una clarificación precoz de los vinos.

Cinética de clarificación de un mosto blanco uvas de Victoria - pH: 3,6 - T: 10°C



« Para alcanzar un desempeño equivalente al de Vinoclear® Classic, se necesitan de 1,2 a 7,3 veces más de enzimas de la formulaciones de la competencia probadas. »

Enzimas líquidas

	MACERACIÓN	CLARIFICACIÓN	TIPO DE VINO	DOSIS	CONSEJOS
VINOZYM® ULTRA FCE *		Maceración: 2-4 mL/100 kg Clarificación: 1-2 mL/hL	Maceración: aumentar la dosis a 5 mL/100 kg para uvas verdes o bayas pequeñas. Clarificación: después de utilizar la enzima en las uvas, utilizar media dosis, en la fracción de prensado > 1 bar únicamente.
VINOCRUSH® CLASSIC		2-4 mL/100 kg	Aumentar la dosis a 5 mL/100 kg para uvas verdes o bayas pequeñas.
 VINOCLEAR® CLASSIC		...		1-3 mL/hL	Recomendado para la clarificación de los mostos termo tratados. Estable a alta temperatura. Conviene particularmente a la flotación. Utilizar media dosis, en la fracción de prensado > 1 bar únicamente, si se ha aplicado Vinocrush® Classic a las uvas.

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



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.

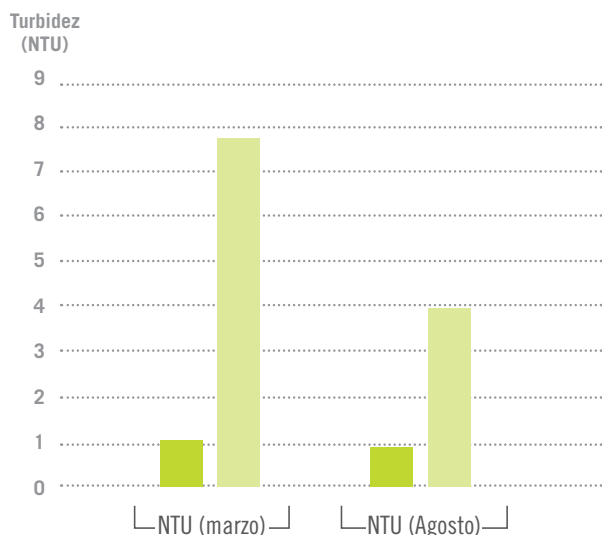
¿SABIA USTED?

Los efectos reconocidos son:

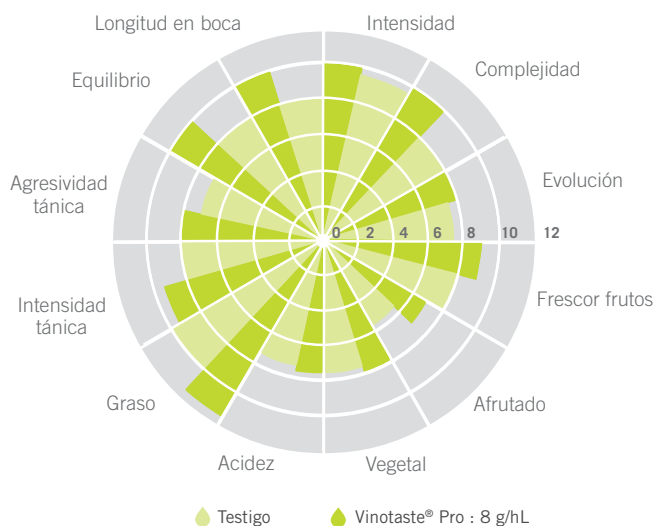
- Aumento del frescor aromático y de la redondez de los vinos gracias a la cesión de péptidos
- Limpieza de los vinos y aumento del rendimiento en vinos terminados, con menos lías
- Clarificación rápida de los vinos de prensa
- Mejoría notable de la filtrabilidad de los vinos en crianza clásica
- Eliminación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