

Novocclair® Speed

– pour une clarification plus rapide des moûts difficiles.

Accélérez la clarification des moûts difficiles de pH bas et riches en pectine avec Novocclair Speed, une solution enzymatique de clarification hautement performante. Novocclair Speed réduit aussi les coûts énergétiques et de manipulation ainsi que le volume des bourbes tout en garantissant un arôme frais et fruité.

Avantages

- **Une clarification rapide**

Avec Novocclair Speed, obtenez une clarification rapide des moûts à haute turbidité et riches en pectines, en améliorant de 60 % le rendement de votre équipement de clarification sans nuire à l'arôme fruité du vin.

- **Un vin plus riche et plus fruité**

Novocclair Speed réduit la consommation d'énergie et les coûts de manipulation, grâce à une sédimentation très rapide des particules solides et une amélioration des traitements mécaniques comme la centrifugation et la filtration.

- **Un meilleur rendement, de meilleurs profits**

Réduisez de presque 50 % le volume de bourbes, ce qui augmente le rendement en jus, et donc vos résultats et vos profits.

- **Une plus grande stabilité des arômes**

Obtenez un vin plus frais et fruité en limitant la libération des précurseurs volatiles de phénols, ce qui améliore la stabilité des arômes et permet d'éviter l'extraction d'arômes végétaux.

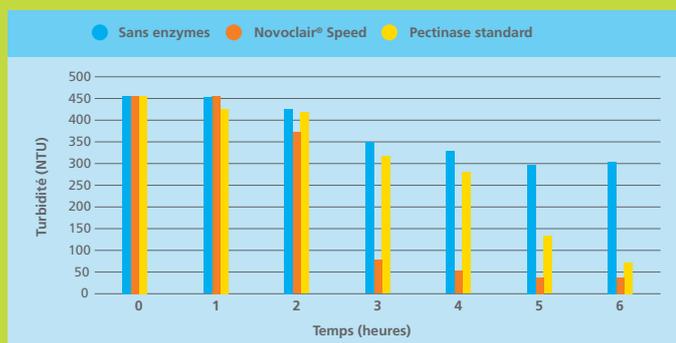


Novozymes est le numéro un mondial de la bioinnovation. Aux côtés de nos clients actifs dans un large éventail d'industries, nous créons les biosolutions industrielles de demain afin de favoriser la croissance de nos clients et un usage plus rationnel des ressources de la planète.

Novocclair Speed

– pour une clarification plus rapide des moûts difficiles.

Clarification : moût blanc pH 3,0 ; 5°C



Ce graphique montre que Novocclair Speed est une enzyme de clarification très efficace, notamment sur les moûts difficiles et riches en pectine, à pH bas (2,9 - 3,2).

Paramètres techniques

Novocclair Speed doit être ajouté durant le remplissage de la cuve de clarification (dose pour le volume total de cuve), et peut être utilisé avant la flottation ou la centrifugation.

Dosage

0,5 - 1 g / hl. Lorsqu'on a utilisé Vinozym® FCE sur les raisins (pressurage, macération pelliculaire), on n'utilisera Novocclair Speed que sur la fraction de moût pressée à plus de 1,0 bar.

Température

On peut utiliser l'enzyme sur moût froid, à des températures aussi basses que 1°C.

Temps de contact

Le temps de contact se base sur le temps de remplissage et de soutirage de la cuve. Novocclair Speed est très efficace en termes de dépectinisation. L'agglomération et la sédimentation dépendent des équipements et de la température.

Pour plus d'informations ou pour connaître nos différents bureaux, consultez le site www.novozymes.com

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

Novozymes A/S · Krogshoejvej 36 · 2880 Bagsvaerd · Danemark · Tél. +45 4446 0000 · Fax +45 4446 9999 · wineprocessing@novozymes.com · www.novozymes.com

Il est possible que la législation, les dispositions et/ou les droits de tiers empêchent d'une façon ou une autre les clients d'importer, d'utiliser, de traiter et /ou de revendre les produits décrits dans ce document. Sans accord écrit distinct entre le client et Novozymes, le présent document ne présente aucun caractère légal, ne constitue aucune garantie de quelque nature que ce soit et peut être modifié sans avertissement préalable.