

## Produkt

Vinozym FCE ist eine Verbindung aus Enzymen, die zur Extraktion von Most, Aromen und Aromenausläufern beim Keltern oder bei der Ganzbeerenmaischung bestimmt sind.

Vinozym FCE ist die Frucht langjähriger Erfahrungen und hat sich bereits in allen Weinbergen der Welt bewährt.

Vinozym FCE genießt eine spezifische Behandlung, die die Cinnamylesterase (CE) Aktivität beseitigt. Dieses Vorgehen gewährleistet eine völlige Neutralität des Präparats gegenüber der Bildung von flüchtigen Phenolen.

## Wirkungsweise

Vinozym FCE wirkt sehr schnell auf die Zellenwände der Schale und des Fruchtfleisches.

Vinozym FCE zerschneidet die Pektinkette, die den Zellenzement darstellt. Seine kollateralen Aktivitäten vervollständigen die Wirkung, die die Traube schwächen soll, ohne sie zu zerstören.

Das so erhaltene wandständige "Durchlässigmachen" verändert das Verhalten des Lesegutes beim Keltern positiv. Der Ausdruck des Mostes und der aromatischen Substanzen wird dadurch erleichtert.

## Vorteile

Dank Vinozym FCE wird der optimale Ausdruck der Qualität von einer deutlichen Kostensenkung begleitet.

Qualitative Vorteile:

- Höhere Proportion an Vorlauf
- Bereicherung an Aromen und an Pro-Aromenauslösern

Wirtschaftliche Vorteile:

- Vergrößerung der Kelterkapazität
- Kürzere Zyklen
- Vorklärung mit reduziertem Pektinasezusatz

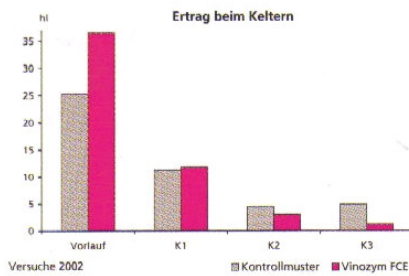
*Das Enzym, ein natürliches Produkt*

## Wozu benutzt man Vinozym FCE ?

Das Keltern von Weißwein lässt sich mit dem Maischen beim Rotwein vergleichen. Es ist ein wesentlicher Vorgang, bei dem außer dem Most grundlegende Elemente für die Qualität extrahiert werden (Arome, Polysaccharide). Hingegen müssen die Ausdrücke unangenehmer Substanzen (grün, vegetabil) oder Substanzen, die die Qualität des Weines beeinträchtigen können (Tannine), beschränkt werden. Vinozym FCE ermöglicht es, beide Aspekte zu vereinen.

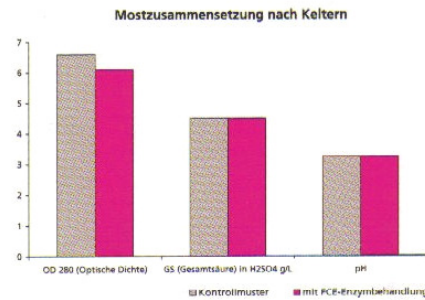
## Die Ergebnisse des Keltern mit Vinozym FCE

Die Enzymzugabe verbessert bedeutend das Keltern. Das betrifft sowohl das Verhältnis Vorlauf/gesamte Flüssigkeit, wie den gesamten Ertrag.



**Mehr qualitativer Saft** Vinoflow FCE vereinfacht das Keltern und begünstigt damit das Freisetzen von Saft und Aromen, ohne die Eigenschaften des Mostes zu verändern. Die Steigerung des Saftertrags verändert die wesentlichen analytischen Parameter nicht, wie folgende Tabelle zeigt:

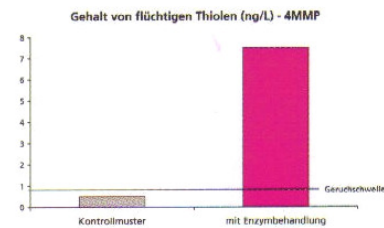
|   |              |
|---|--------------|
| Mittlere Steigerung des Vorlaufetrags mit Vinozym FCE | + 10 bis 20% |
| Mittlere Steigerung des Kelterertrags mit Vinozym FCE | + 5 bis 7%   |
| Reduzierung der Bodensatzmenge                        | 10 bis 30 %  |



## Vergrößerte aromatische Intensität

Vinozym FCE begünstigt den Ausdruck der Aromen im Wein.

Beiliegende Tabelle beschreibt eine Steigerung an 4-Mercapto-Pentanone in einem Sauvignon-Wein dank dem Einsatz von Vinozym FCE.



## Anwendung

| Anwendung            | Dosierung g/100kg |
|----------------------|-------------------|
| Keltern              | 2 - 3             |
| Ganztraubenmaischung | 2                 |

**GLÖSMANN Rohstoffe**  
für Lebensmittelindustrie

Knölling 10

A-9261 Steinakirchen/F.

Tel.: 07488/76617, Fax: 07488/76967

**novozymes**