

# Les enzymes

## **KILLBRETT (100g)**

Killbrett® utilise le chitosane, outil biotechnologique innovant et reconnu pour la stabilisation microbiologique des vins. Killbrett® est solution simple et efficace du vinificateur pour lutter contre les micro-organismes d'altération type Brettanomyces.

## **Vin rouge**

### **VINOZYM® VINTAGE FCE (100g)**

**Améliorez la couleur et l'arôme des vins rouges de qualité**

Augmentez, grâce à Vinozym Vintage FCE, la stabilité de la couleur, l'extraction des arômes et le rendement de votre cave. Cette préparation enzymatique unique et économique vous permet d'obtenir le meilleur de votre raisin noir et de produire des vins de qualité ayant plus de corps et de rondeur en bouche.

### **VINOTASTE®PRO (250g)**

Pour une clarification plus rapide et un vin de meilleure qualité

Accélérez l'élevage des vins rouges ou blancs et amplifiez l'arôme avec VinoTaste Pro. Cette enzyme de vinification de Novozymes accentue la rondeur du vin grâce à des activités particulières et améliore la clarification des vins jeunes.

## **Vin blanc**

### **NOVOCLAIR® SPEED (100g)**

**Pour une clarification plus rapide des moûts difficiles.**

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