IOC
Révélons votre différence

FICHA TÉCNICA

FYNEO

CLARIFICACIÓN DE LOS VINOS

Alternativa innovadora para clarificar vinos blancos, rosados y tintos.
Extracto granulado de proteínas de levadura: no contiene compuestos probados como alergénicos.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

La vida del vino está íntimamente ligada a la de la levadura. En la actualidad, esta última amplía sus beneficios a la maduración y a la clarificación de los vinos, a través de un agente rotundamente innovador y respetuoso con una enología natural y sana.

FYNEO™ , extracto proteico de levadura, es fruto de varios años de investigación, en colaboración con Richard Marchal (Laboratorio de Enología y Química Aplicada - Universidad de Reims Champaña-Ardenas), no solo en términos de aplicaciones, sino también en términos de los procesos de fabricación. Las proteínas extraídas presentan una elevada concentración y unos pesos moleculares importantes (>15 KDa) que les confieren unas excelentes propiedades de clarificación.

FYNEO™ posee una importante capacidad de clarificación y permite una sedimentación rápida.

FYNEO™ madura los vinos eliminando los finales duros y amargos, al tiempo que preserva las cualidades aromáticas de los vinos.

FYNEO™ se presenta en forma granulada para facilitar su dispersión.

MODO DE EMPLEO

Dispersar **FYNEO™** granulado en 10 veces su peso en agua. Incorporar esta solución al volumen de vino a tratar.Unificar bien el contenido de la cuba con remontados o mediante un adaptador de clarificación. Realizar trasiegos cuidadosos una vez que el depósito haya sedimentado por completo.

Es posible añadir taninos enológicos como agente de clarificación para agilizar la floculación.

No preparar nunca la fórmula directamente en el vino.

DOSIS DE EMPLEO

- En vinos blancos y rosados: 5 a 15 g/hl
- En vinos tintos: 5 a 30 g/hl

Recomendamos realizar un ensayo previo en laboratorio.

Dosis máxima legal de 30 g/hl en mostos y vinos blancos o rosados y 60 g/hl en vinos tintos.

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

- 500 g, 1 kg y 10 kg

Conservar en un lugar seco, libre de olores, a una temperatura comprendida entre los 10 y los 25 °C, al abrigo del aire y la luz.

Una vez preparada, la solución debe consumirse en el mismo día.

IOC
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél. +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
www.ioc.eu.com

La información contenida en este folleto corresponde a la que disponemos en el estado actual de nuestros conocimientos.No impide a los usuarios tomar sus propias precauciones y realizar sus propios ensayos. Se debe minuciosamente respetar toda reglamentación vigente.

VERSION 02.06.2023

IOC
Révélons votre différence

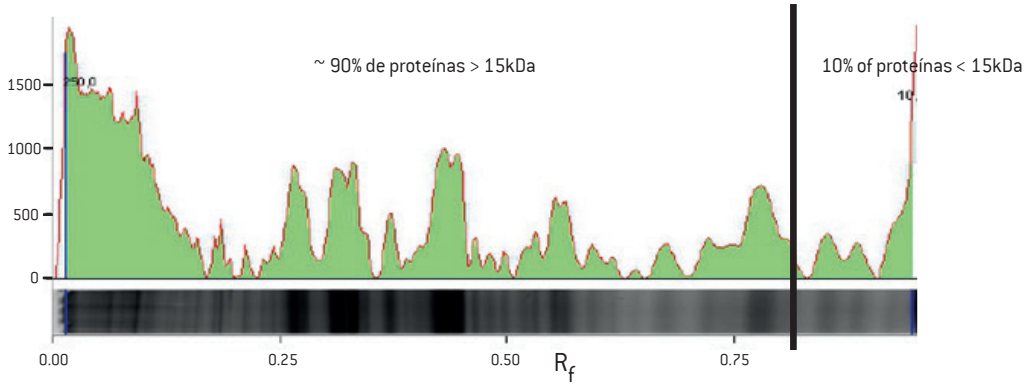
FICHA TÉCNICA

FYNEO

CARACTERÍSTICAS

Los extractos proteicos de levadura (EPL) presentan masas moleculares y cargas específicas que permiten una floculación excelente con las materias coloidales del vino para clarificarlo y estabilizarlo. El Código Enológico Internacional especifica las características siguientes: los EPL deben presentar un contenido proteico de, como mínimo, un 50 % del peso seco, y un 50 % de estas proteínas debe posee un peso molecular superior a 15 KDa. Se observa a través del densitograma (foto a continuación) que **FYNEO™** cumple íntegramente estos elementos específicos: un 90 % de las proteínas presenta un peso molecular superior a 15 KDa.

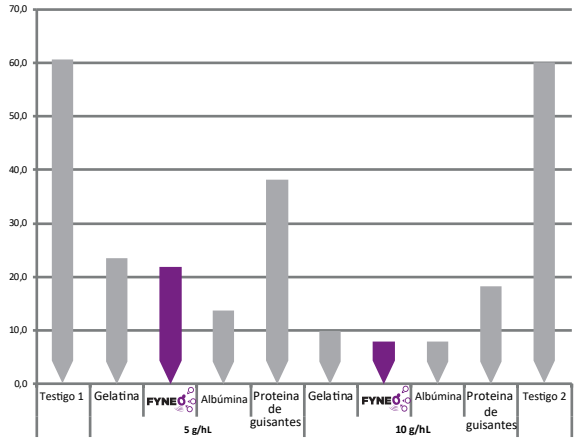
Densitograma relativo a una electroforesis SDS-PAGE / coloración con nitrato de plata



RESULTADOS EXPERIMENTALES

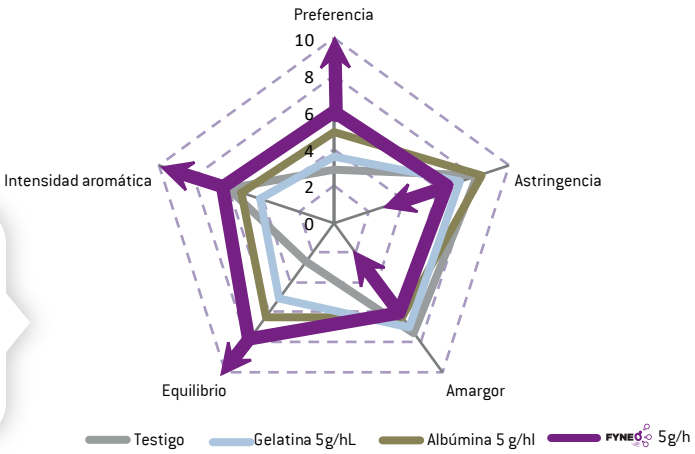
Clarificación de un vino tinto (merlot) producto de la termovinificación (Languedoc Roussillon).

Media de turbidez tras 14 días



Análisis de la turbidez (en NTU) tras una clarificación de 14 días a temperatura ambiente en laboratorio.

Este experimento demuestra que los extractos proteicos de levadura permiten una clarificación superior o igual a los agentes clarificantes tradicionales



Análisis sensorial tras una clarificación de 14 días a temperatura ambiente en laboratorio (cata realizada a ciegas con 6 miembros de panel expertos).
Los extractos proteicos de levadura maduran los vinos reduciendo la astringencia y conservando sus cualidades aromáticas.

IOC
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél. +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
www.ioc.eu.com

La información contenida en este folleto corresponde a la que disponemos en el estado actual de nuestros conocimientos.No impide a los usuarios tomar sus propias precauciones y realizar sus propios ensayos. Se debe minuciosamente respetar toda reglamentación vigente.

VERSION 02.06.2023