

INOFINE V™

CLARIFICACIÓN - PEGADO DE MOSTOS

APLICACIONES ENOLÓGICAS

INOFINE V™ quiere ser una alternativa, a la luz de las dudas relacionadas con la utilización de las proteínas de origen animal en la industria agroalimentaria.

INOFINE V™ es una formulación constituida exclusivamente por proteínas de guisante, dedicada especialmente a aplicaciones de clarificación de los mostos por flotación y al encolado de los vinos, en los 2 casos se usa combinada con coadyuvantes de origen mineral (bentonita o gel de sílice) o con taninos.

Esta formulación se utiliza como las gelatinas. Combinada con un coadyuvante de encolado, permite una flotación eficaz en los mostos o la sedimentación de los materiales en suspensión en los vinos.

En laboratorio y en vinos, las lías muestran una mayor compactación con respecto a los encolados que emplean las colas de origen animal.

INOFINE V™ muestra la ventaja de no contener ningún compuesto catalogado como alérgeno según la directiva europea 2007/68/CE (sin caseína ni gluten).

MODO DE EMPLEO

Dispersar 1 kg de **INOFINE V™** en 10 L de agua para obtener una suspensión homogénea que conservaremos así el tiempo que dure el tratamiento (si es necesario, utilizar un homogeneizador).

La mezcla es incorporada lentamente de forma homogénea a todo el volumen de mosto o de vino a tratar (es preferible utilizar una bomba dosificadora o una conexión para el encolado).

Antes de la adición de **INOFINE V™**, se utilizará un coadyuvante de encolado (como **TANIN TC™** / **SOLUTION TC™**, **INOBENT™** o **GELCOLLE™**)

No existen contraindicaciones para el enzimado del mosto (mínimo 2 horas a la temperatura de la bodega) antes del tratamiento.

DOSIS DE EMPLEO

Para el tratamiento de los mostos blancos y rosados en desburbado o en vinificación: 20 à 40 g/hL según el estado sanitario de la cosecha.

- Para el tratamiento de los mostos de prensa: 30 à 50 g/hL
- Para la flotación de los mostos blancos y rosados: 10 à 20 g/hL
- Para la clarificación de vinos blancos, rosados y tintos: 10 à 20 g/hL

Antes de cualquier clarificación, se recomienda realizar tests preliminares en laboratorio para determinar la dosis más adecuada

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 1 kg, 5 kg y 15kg

Una vez preparada la formulación debe ser utilizada en el día.

Consérvese entre 10 y 25°C, al abrigo de la aire y de la luz, en lugar seco y libre de olores.

La fecha óptima de utilización de **INOFINE V™** en su envase original está indicada en la etiqueta.

INOFINE V™

CLARIFICACIÓN - PEGADO DE MOSTOS

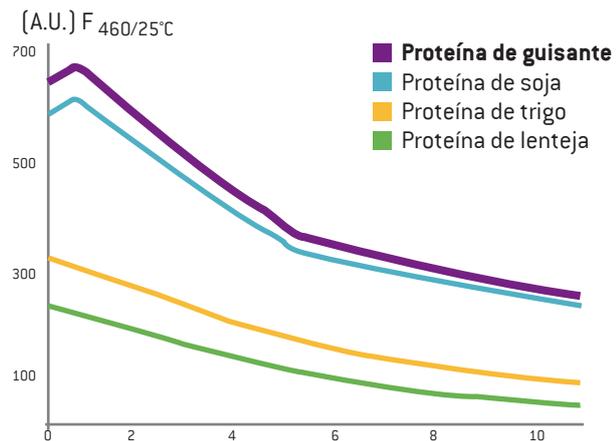
Las proteínas de guisante están reconocidas por su capacidad para interactuar con ciertos polifenoles del vino responsables de desviaciones organolépticas. Esta característica particularmente interesante ha suscitado la creación de **INOFINE V™**. Los resultados a continuación muestran su excelente capacidad para interactuar con las catequinas responsables de las desviaciones de color.

RESULTADOS EXPERIMENTALES

T.M. Granato y coll., 2009 :

En este experimento, las proteínas han fijado inicialmente un colorante fluorescente, el ANS [1-anilino-8-naftalenosulfonato]. La adición de cantidades crecientes de compuestos fenólicos conduce a una disminución de la fluorescencia.

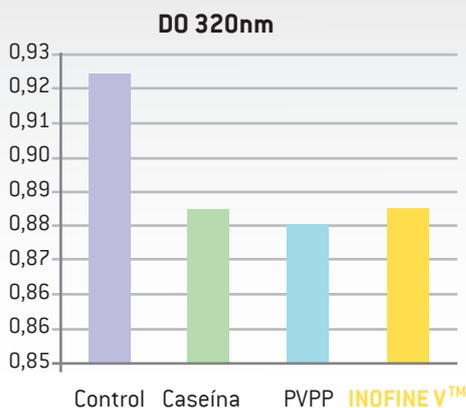
De este modo, se ha demostrado que las proteínas de guisante presentan un excelente comportamiento frente a la fijación de los compuestos fenólicos con respecto a otras proteínas vegetales.



Compuestos fenólicos mM por dosificación fluorométrica en una solución modelo hidroalcohólica, pH 3,50 - adición de 1 mg de proteínas /ml

Tratamiento en desburbado de un mosto de garnacha rosado - Tratamiento a 30 g/hl para cada modalidad

Acción sobre los polifenoles oxidados (quinonas)



Acción sobre el color «amarillo» del mosto

