

INOFINE V MES

CLARIFICACIÓN - VINIFICACIÓN

INOFINE V MES es una formulación a base de proteínas vegetales que no contiene gluten (y por lo tanto no está sujeta al etiquetado de alérgenos de acuerdo con la Directiva Europea 2007/68/CE)

APLICACIONES ENOLÓGICAS

INOFINE V MES está hecho de proteínas de guisante en suspensión coloidal en ácido tartárico. (Se recomienda consultar el reglamento comunitario sobre la utilización de ácido tartárico en el mosto según las regiones vitícolas.) Una adición de 30 cL/hL de **INOFINE V MES** corresponde a una acidificación de aproximadamente 10 g/hL de ácido tartárico).

Esta formulación líquida se ha desarrollado para responder a 2 objetivos:

- Una utilización inmediata (ahorro de tiempo: sin preparación particular),
- Una calidad técnica particularmente elevada que incluye una floculación y una sedimentación rápida.

Por su solubilización en un ácido orgánico, **INOFINE V MES** es particularmente activo al pH del vino por su acción floculante y su capacidad de formar complejos con polifenoles. Está particularmente recomendada para el tratamiento preventivo de mostos sensibles a la oxidación. Cuando se emplea en el vino, **INOFINE V MES** puede aumentar significativamente la resistencia a la oxidación de vinos sensibles al oxígeno y reducir la concentración de compuestos fenólicos oxidados y oxidables.

INOFINE V MES permite refinar las cualidades organolépticas. Reduce la sensación de amargor y elimina las notas vegetales o herbáceas de los vinos que han sufrido una quiebra oxidásica (variedad sensible, fuerte captación de aire durante el proceso de elaboración,...).

Al igual que su homólogo en polvo, se puede recomendar **INOFINE V MES** en flotación y garantiza una buena compactación de las burbas.

MODO DE EMPLEO

Remover **INOFINE V MES** en al menos el doble de su volumen de mosto o vino para reducir su viscosidad y dispersar el producto a continuación en el volumen total a tratar. La adición final al mosto o al vino se puede realizar a través de un racor de encolado o por introducción en la cuba con agitación.

Evitar removidos excesivos que puedan oxidar el vino, no obstante debido a la viscosidad de la formulación, es importante remover vigorosamente en el momento de la introducción del producto en el vino.

Trasegar los días que siguen a la sedimentación completa de las lías. La adición de bentonita participa en la aceleración del fenómeno.

DOSIS DE EMPLEO

En mosto blanco y rosado: de 10 a 80 cL/hL según el estado sanitario de la cosecha

En flotación: de 5 a 10 cL/hL

En vino blanco: de 5 a 15 cL/hL

En vino tinto: de 10 a 20 cL/hL

Se recomiendan ensayos de laboratorio.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 10 L, 22 kg y 1100 kg

Consérvese en un local seco, bien ventilado, libre de olores, a una temperatura comprendida entre 5 y 25°C.

Una vez abierto el frasco, el producto debe ser utilizado en el mes siguiente.

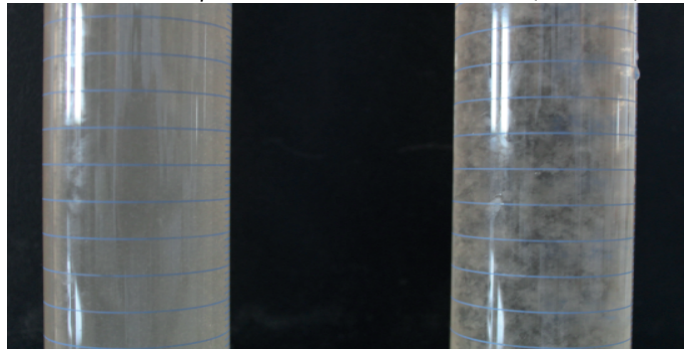
Puesto que esta formulación no contiene ningún suspensivo, se puede observar una sedimentación en el tiempo. El producto se vuelve a homogeneizar fácilmente después de una simple agitación vigorosa del frasco.

INOFINE V MES

RESULTADOS EXPERIMENTALES

La capacidad floculante se demuestra bien en este ejemplo, donde después de la introducción de 2 proteínas de guisante MES en un vino blanco, la floculación es muy visible en el tubo de ensayo que contiene la preparación de **INOFINE V MES**.

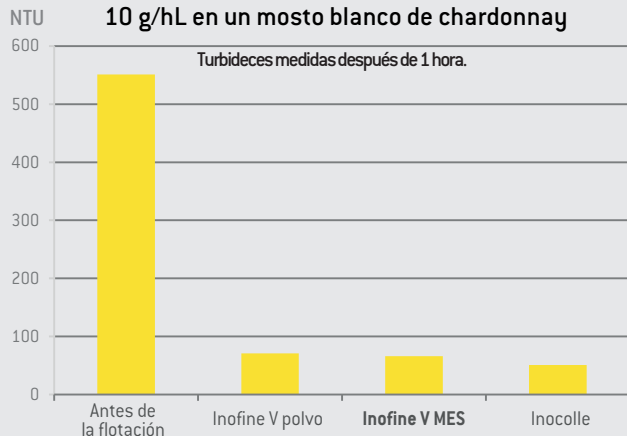
Vino blanco después de 1/2 hora de encolado (10cL/hL)



Producto de la competencia

INOFINE V MES

Efecto clarificante de diferentes colas a 10 g/hL en un mosto blanco de chardonnay



La capacidad clarificante de **INOFINE V MES** también se demuestra en este ejemplo: es igual a la de otras colas, al tiempo que presenta una utilización muy fácil.

En el ejemplo contiguo, se muestran las disminuciones de la componente amarilla y rosa de un vino parcialmente oxidado. Aquí se ve el poder antioxidante de **INOFINE V MES**, que tiene la ventaja de ser una formulación orgánica.

