

INOFINE V MES

ESITO DELLA PROVA

La capacità di flocculazione è chiaramente dimostrata in questo esempio: dopo aver introdotto 2 proteine di pisello MES in un vino bianco, si nota che la flocculazione è molto visibile nella provetta contenente la preparazione **INOFINE V MES**.

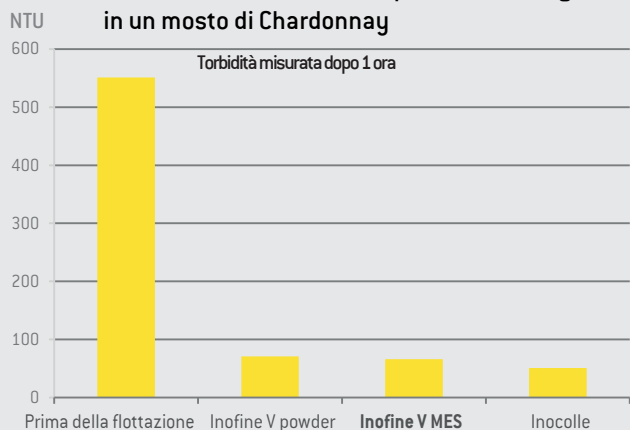
Vino bianco dopo 1/2 ora di chiarificazione (10cL/hL)



Prodotto concorrente

INOFINE V MES

Effetto chiarificante di vari prodotti con 10g/hL in un mosto di Chardonnay



Questo esempio conferma la capacità chiarificante di **INOFINE V MES**: uguale a quella degli altri chiarificanti, ma d'utilizzo molto più semplice.

L'esempio accanto mostra la diminuzione della componente gialla e rosa in un vino parzialmente ossidato.

Si può notare il potere antiossidante di **INOFINE V MES**, che tra l'altro, è una formulazione organica.

Coordinate - cromametria a* e b*

