

INOFINE V MES

VINIFICAZIONE - CHIARIFICA

INOFINE V MES è una formulazione a base di proteine vegetali del tutto priva di glutine; per questa ragione il prodotto è escluso dall'obbligo di etichettatura degli allergeni in conformità alla Direttiva Europea 2007/68/CE.

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

INOFINE V MES è ottenuta da proteine di pisello mantenute in una sospensione colloidale di acido tartarico. (Vi consigliamo vivamente di consultare i regolamenti comunitari in merito all'utilizzo di acido tartarico nel mosto in funzione della regione vinicola. L'aggiunta di 30 cL/hL di **INOFINE V MES** corrisponde ad un'acidificazione di circa 10 g/hL di acido tartarico).

Questa formulazione liquida è stata sviluppata per 2 finalità:

- Uso immediato (risparmio in termini di tempo: nessun requisito particolare per la preparazione);
- Ottenimento di vini di qualità, flocculazione molto elevata e sedimentazione rapida.

Essendo solubile in acido organico, **INOFINE V MES** è particolarmente attivo al pH del vino svolgendo così un'azione flocculante e complessante dei polifenoli. La sua azione è particolarmente idonea per il trattamento preventivo dei mosti facilmente ossidabili. Impiegato nel vino, **INOFINE V MES** accresce significativamente la resistenza all'ossidazione dei vini più sensibili all'ossigeno, riducendo la concentrazione di composti fenolici ossidati e ossidabili.

INOFINE V MES migliora le qualità organolettiche, riduce la sensazione d'amarezza ed elimina le note vegetali o erbacee dei vini soggetti alla casse ossidasica (varietà d'uva delicata, elevato ritorno dell'aria durante il processo di produzione, ecc.).

Come nel caso della sua versione in polvere, l'uso di **INOFINE V MES** in flottazione garantisce una buona compattazione dei sedimenti.

MODALITÀ D'IMPIEGO

Aggiungere **INOFINE V MES** in un volume almeno doppio di mosto o vino per ridurre la viscosità e disperdere quindi correttamente il prodotto nella massa da trattare. L'aggiunta finale al mosto o al vino può essere effettuata utilizzando un raccordo di chiarifica o introducendo il prodotto nel serbatoio sotto agitazione.

Evitare qualsiasi agitazione eccessiva della massa in quanto ciò potrebbe ossidare il vino; tuttavia, a causa della viscosità della formulazione è importante mescolare energicamente non appena si è aggiunto il prodotto al mosto o al vino.

Estrarre le fecce nei giorni seguenti la loro completa sedimentazione. L'aggiunta di bentonite aiuta ad accelerare il processo.

DOSAGGIO

Nei mosti bianchi e rosé: da 10 a 80 cL/hL a seconda dello stato sanitario dell'uva.

In flottazione: da 5 a 10 cL/hL

Nel vino bianco: da 5 a 15 cL/hL

Nel vino rosso: da 10 a 20 cL/hL

Si consiglia di eseguire delle prove in laboratorio.

IMBALLAGGIO E STOCCAGGIO

- 10 L, 22 kg e 1100 kg

Da conservare in luogo fresco, ben ventilato e privo di odori ad una temperatura compresa tra 5 e 25°C.

Il prodotto deve essere usato entro un mese dall'apertura del contenitore.

Poiché la formulazione non contiene alcun agente di sospensione, è possibile che nel tempo si formino dei sedimenti.

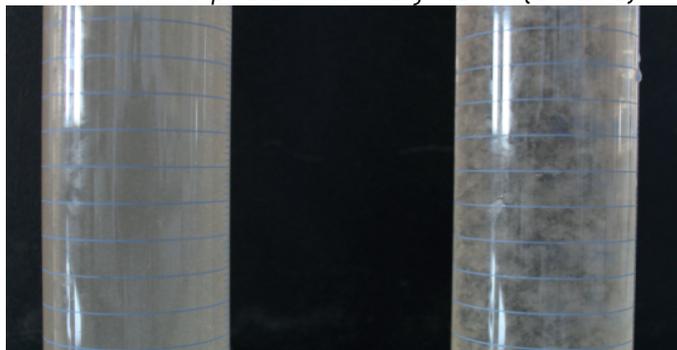
È comunque possibile ridisperdere facilmente il prodotto agitando energicamente il bidone.

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**.

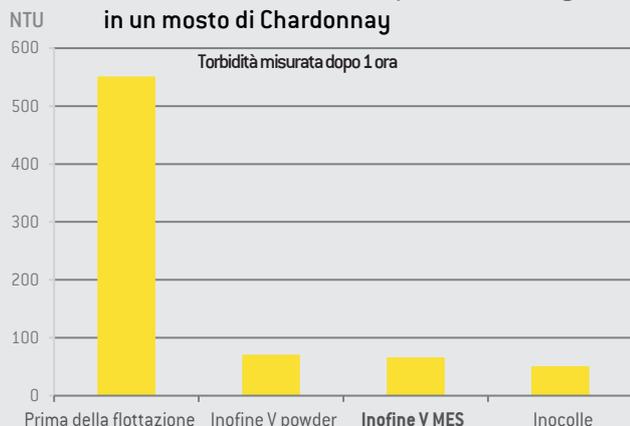
Vino bianco dopo 1/2 ora di chiarificazione (10cL/hL)



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*

