

INOFINE V MES

VINIFICAZIONE - CHIARIFICA

Preparato liquido antiossidante e chiarificante a base di proteine vegetali.
Non contiene prodotti di origine animale.

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

INOFINE V MES è ottenuto da una speciale proteina di pisello mantenuta in sospensione colloidale con acido tartarico (si consiglia di consultare i regolamenti comunitari in merito all'utilizzo di acido tartarico nel mosto in funzione della regione vinicola. L'aggiunta di 300 mL/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 le sensazioni amare ed elimina le note vegetali o erbacee dei vini provenienti da varietà particolarmente sensibili.

MODALITA' D'IMPIEGO

Aggiungere **INOFINE V MES** al mosto o al vino utilizzando un tubo Venturi o versando il prodotto nel serbatoio sotto agitazione. Evitare un'agitazione eccessiva della massa in quanto potrebbe ossidare il vino; tuttavia, a causa della viscosità della formulazione è importante mescolare energicamente non appena si è aggiunto il prodotto.

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

DOSI D'IMPIEGO

Mosti bianchi e rosati: da 100 a 300 mL/hL a seconda dello stato sanitario dell'uva.

In flottazione: da 50 a 100 mL/hL

Vini bianchi: da 50 a 150 mL/hL

Vini rossi: da 100 a 200 mL/hL

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- 22 kg e 1000 kg

Conservare in luogo fresco, ben ventilato, privo di odori e lontano dalla luce ad una temperatura compresa tra 5 e 25°C. Il prodotto deve essere usato entro un mese dall'apertura del contenitore, che deve essere ben chiuso dopo l'utilizzo.

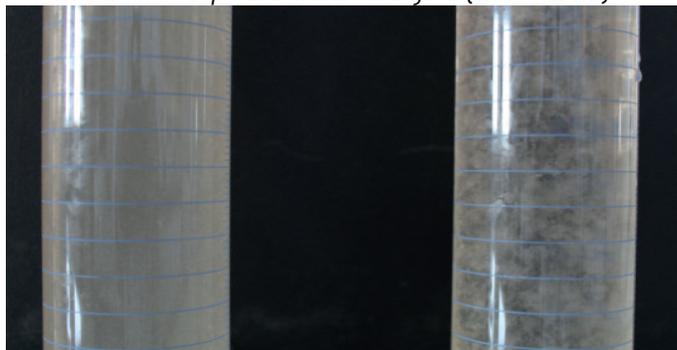
Poiché la formulazione non contiene alcun agente di sospensione, è possibile che nel tempo si formino dei sedimenti. È consigliabile miscelare il prodotto prima dell'uso, agitando manualmente la tanica o con l'ausilio di un agitatore ad immersione nel caso del fusto da 1000 kg.

INOFINE V MES

ESITO DELLA PROVA

La capacità di flocculazione è chiaramente dimostrata in questo esempio dove si può notare che la flocculazione è molto visibile nella provetta contenente la preparazione **INOFINE V MES** rispetto all'altra tesi trattata con un'altra proteina di pisello presente sul mercato.

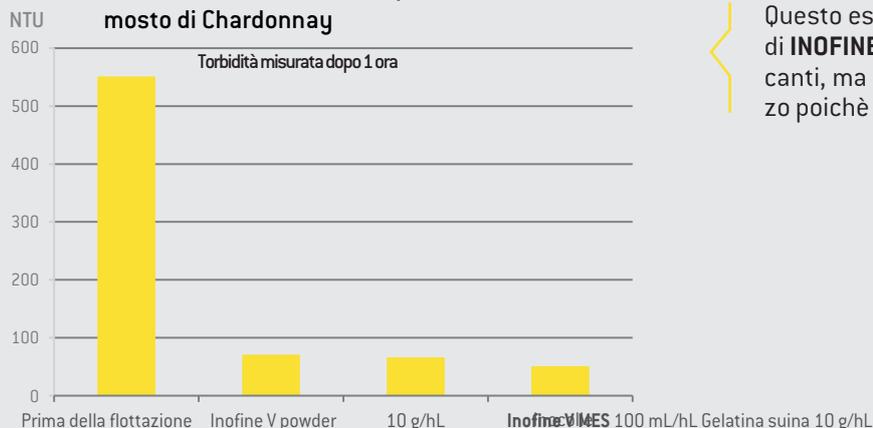
Vino bianco dopo 1/2 ora di chiarifica (100 mL/hL)



Prodotto X

INOFINE V MES

Effetto chiarificante di vari prodotti in un mosto di Chardonnay



Questo esempio conferma la capacità chiarificante di **INOFINE V MES**: uguale a quella degli altri chiarificanti, ma con il vantaggio di un più semplice utilizzo poichè pronto all'uso.

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**.

