

INOFINE V

VINIFICAZIONE - CHIARIFICA

Proteina vegetale senza allergeni contro l'ossidazione di mosti e vini

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

INOFINE V è una proteina vegetale al 100%, proveniente da pisello e selezionata per :

- la sua reattività nei confronti dei composti fenolici ossidati e ossidabili,
- la sua efficacia nel fare flocculare le materie in sospensione e farle sedimentare,
- le sue qualità organolettiche,
- la sua facilità di impiego.

INOFINE V ha il vantaggio di non contenere alcun composto potenzialmente allergenico, secondo il Regolamento (UE) N. 1169/2011

INOFINE V è ammesso in vinificazione biologica.

MODI D'IMPIEGO

Disperdere **INOFINE V** in un volume d'acqua pari a 10 volte il suo peso, agitare bene fino ad ottenere una sospensione omogenea. Incorporare la soluzione su tutto il volume del mosto effettuando un rimontaggio al fine di ottenere una buona omogeneizzazione. Per una migliore efficacia è possibile associarvi un coadiuvante di chiarifica, come bentonite, gel di silice o tannino.

L'utilizzo di **INOFINE V** in flottazione è ammesso.

L'associazione con carbone enologico permette di ottimizzare il trattamento e di accelerarne la sedimentazione.

DOSI D'IMPIEGO

- Per il trattamento dei mosti bianchi e rosati nel corso della chiarifica o in vinificazione : da 20 a 40 g/hL secondo lo stato sanitario delle uve.
- Per il trattamento del succo di pressa : da 30 a 50 g/hL.
- Per la flottazione dei mosti bianchi e rosati : da 10 a 20 g/hL.
- Per la chiarifica dei vini bianchi, rosati e rossi : da 10 a 20 g/hL.

Prima di una qualsiasi chiarifica, si raccomanda di procedere a dei test preliminari in laboratorio al fine di determinare la dose più adatta.

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Da 1 kg, 5kg e 15kg

La data ottimale di utilizzo di **INOFINE V** nel suo imballo originale è indicata in etichetta.

Conservare in luogo asciutto senza odori, al riparo dalla luce e ad una temperatura compresa tra 10 °C e 25 °C.

INOFINE V

L'efficacia in modo naturale

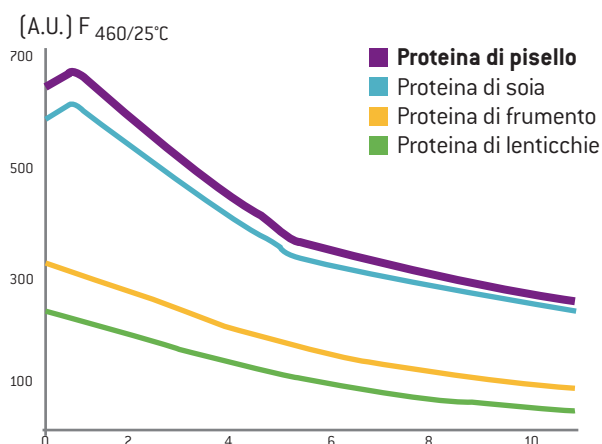
Le proteine di pisello sono riconosciute per la loro capacità di interagire con componenti polifenoliche del vino responsabili di deviazioni organolettiche. È questa caratteristica particolarmente interessante che ha portato allo sviluppo di **INOFINE V**. I risultati presentati qui di seguito mostrano la sua eccellente capacità di interagire con le catechine responsabili delle deviazioni del colore.

RISULTATI SPERIMENTALI

T.M. Granato e coll., 2009 :

In questa esperienza, le proteine hanno fissato inizialmente un colorante fluorescente, l'ANS (1-anilino-8-naftalene sulfonato). L'aggiunta di quantità crescenti di composti fenolici conduce ad una diminuzione della fluorescenza.

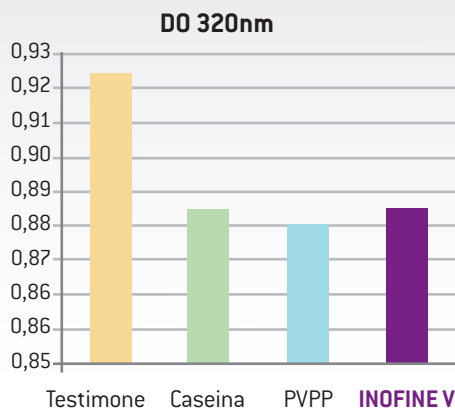
È stato dimostrato così che le proteine di pisello presentano un eccellente comportamento in termini di fissazione dei composti fenolici rispetto ad altre proteine vegetali.



Composti fenolici mM con dosaggio fluorometrico in una soluzione modello idroalcolica, con pH 3,50 ed aggiunta di 1 mg di proteina/mL.

Tattamento di un mosto di grenache rosato in chiarifica - Trattamento a 30 g/hL per ogni modalità

Azione sui polifenoli ossidabili (chinoni)



Azione sul colore « giallo » del mosto

