

INOFINE V

CLARIFICACION - VINIFICACION

APLICACIONES ENOLÓGICAS

INOFINE V quiere ser una alternativa, a la luz de las dudas relacionadas con la utilización de las proteínas de origen animal en la industria agroalimentaria.

INOFINE V es una formulación constituida exclusivamente por proteínas de guisante, dedicada especialmente a aplicaciones de clarificación de los mostos por flotación y al encolado de los vinos, en los 2 casos se usa combinada con coadyuvantes de origen mineral (bentonita o gel de sílice) o con taninos.

Esta formulación se utiliza como las gelatinas. Combinada con un coadyuvante de encolado, permite una flotación eficaz en los mostos o la sedimentación de los materiales en suspensión en los vinos.

En laboratorio y en vinos, las lías muestran una mayor compactación con respecto a los encolados que emplean las colas de origen animal.

INOFINE V muestra la ventaja de no contener ningún compuesto catalogado como alérgeno según la directiva europea 2007/68/CE (sin caseína ni gluten).

MODO DE EMPLEO

Dispersar 1 kg de **INOFINE V** en 10 L de agua para obtener una suspensión homogénea que conservaremos así el tiempo que dure el tratamiento (si es necesario, utilizar un homogeneizador).

La mezcla es incorporada lentamente de forma homogénea a todo el volumen de mosto o de vino a tratar (es preferible utilizar una bomba dosificadora o una conexión para el encolado).

Antes de la adición de **INOFINE V**, se utilizará un coadyuvante de encolado (como TANIN TC / SOLUTION TC, INOBENT o GELOCOLLE)

No existen contraindicaciones para el enzimado del mosto (mínimo 2 horas a la temperatura de la bodega) antes del tratamiento.

DOSIS DE EMPLEO

Para el tratamiento de los mostos blancos y rosados en desburbado o en vinificación: 20 à 40 g/hL según el estado sanitario de la cosecha.

- Para el tratamiento de los mostos de prensa: 30 à 50 g/hL
- Para la flotación de los mostos blancos y rosados: 10 à 20 g/hL
- Para la clarificación de vinos blancos, rosados y tintos: 10 à 20 g/hL

Antes de cualquier clarificación, se recomienda realizar tests preliminares en laboratorio para determinar la dosis más adecuada

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 1 kg, 5 kg y 15kg

Una vez preparada la formulación debe ser utilizada en el día.

Consérvese entre 10 y 25°C, al abrigo de la aire y de la luz, en lugar seco y libre de olores.

La fecha óptima de utilización de INOFINE V en su envase original está indicada en la etiqueta.

INOFINE V

CLARIFICACION - VINIFICACION

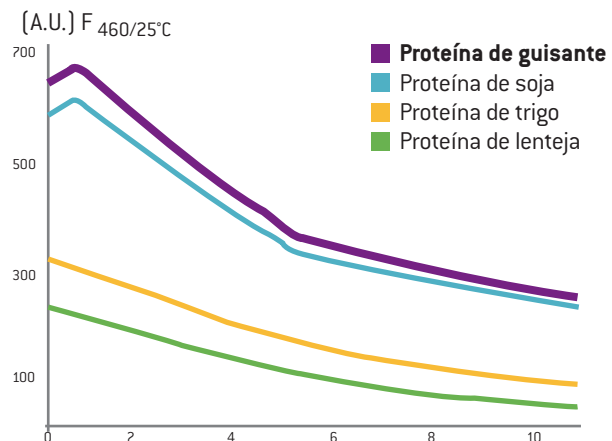
Las proteínas de guisante están reconocidas por su capacidad para interactuar con ciertos polifenoles del vino responsables de desviaciones organolépticas. Esta característica particularmente interesante ha suscitado la creación de **INOFINE V**. Los resultados a continuación muestran su excelente capacidad para interactuar con las catequinas responsables de las desviaciones de color.

RESULTADOS EXPERIMENTALES

T.M. Granato y coll., 2009 :

En este experimento, las proteínas han fijado inicialmente un colorante fluorescente, el ANS [1-anilino-8-naftalenosulfonato]. La adición de cantidades crecientes de compuestos fenólicos conduce a una disminución de la fluorescencia.

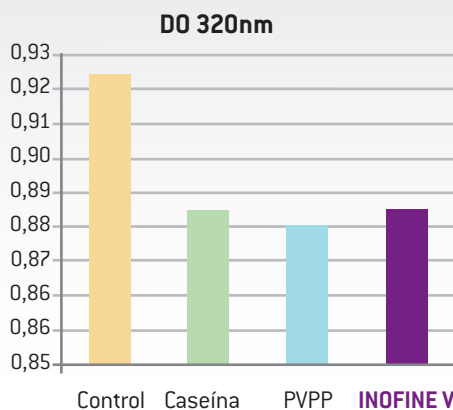
De este modo, se ha demostrado que las proteínas de guisante presentan un excelente comportamiento frente a la fijación de los compuestos fenólicos con respecto a otras proteínas vegetales.



Compuestos fenólicos mM por dosificación fluorométrica en una solución modelo hidroalcohólica, pH 3,50 - adición de 1 mg de proteínas /ml

Tratamiento en desburbado de un mosto de garnacha rosado - Tratamiento a 30 g/hl para cada modalidad

Acción sobre los polifenoles oxidados (quinonas)



Acción sobre el color «amarillo» del mosto

