

INOFINE V MES

VINIFICATION - CLARIFICATION

INOFINE V MES est une formulation à base de protéines végétales ne contenant pas de gluten (et n'est donc pas soumise à l'étiquetage des allergènes selon le Règlement (UE) n° 1169/2011)

Applications oenologiques

INOFINE V MES est réalisée à partir de protéines de pois mise en suspension colloïdale dans l'acide tartrique. (Il est recommandé de consulter le règlement communautaire relatif à l'utilisation de l'acide tartrique en moût selon les régions viticoles. Un ajout de 30 cL/hL d' INOFINE V MES correspond à une acidification d'environ 10 g/hL d'acide tartrique).

Cette formulation liquide a été développée pour répondre à 2 objectifs :

- Une utilisation immédiate (gain de temps : pas de préparation particulière),
- Une qualité technique particulièrement élevée incluant une floculation et une sédimentation rapide.

De par sa solubilisation dans un acide organique, INOFINE V MES est particulièrement active au pH du vin par son action floculante et sa capacité à se complexer avec les polyphénols. Elle est particulièrement recommandée pour le traitement préventif des moûts sensibles à l'oxydation. Employée sur vin, INOFINE V MES peut augmenter très sensiblement la résistance à l'oxydation de vins sensibles à l'oxygène et diminuer la concentration en composés phénoliques oxydés et oxydables.

INOFINE V MES permet d'affiner les qualités organoleptiques. Elle diminue la sensation d'amertume et élimine les notes végétales ou herbacées de vins ayant subi une casse oxydasique (cépage sensible, forte reprise d'air durant le processus d'élaboration, ...).

Comme pour son homologue en poudre, INOFINE V MES peut être conseillée en flottation et assure une bonne compaction des bourbes.

Mise en oeuvre

Brasser INOFINE V MES dans au minimum 2 fois son volume de moût ou de vin pour diminuer sa viscosité et bien disperser le produit par la suite dans le volume total à traiter. L'ajout final dans le moût ou le vin peut se faire via un raccord de collage ou par introduction dans la cuve sous agitation. Eviter des brassages excessifs qui risquent d'oxyder le vin, mais de par la viscosité de la formulation, il est important de brasser énergiquement au moment de l'introduction du produit dans le vin. Soutirer dans les jours qui suivent la sédimentation complète des lies. L'addition de bentonite participe à accélérer le phénomène.

Dose d'emploi

Sur moût blanc et rosé : 10 à 80 cL/hL selon l'état sanitaire de la vendange

En flottation : 5 à 10 cL/hL

Sur vin blanc : 5 à 15 cL/hL

Sur vin rouge : 10 à 20 cL/hL

Des essais en laboratoire sont recommandés.

Conditionnement et conservation

- 10 L, 22 kg et 1100 kg

INOFINE V MES sédimente naturellement (ne contient aucun suspensif), il est donc nécessaire de le ré-homogénéiser avant son utilisation par une simple agitation énergique du bidon. Pour le container de 1100 kg, prévoir un agitateur pour la remise en suspension. A conserver dans un local sec, exempt d'odeurs, bien ventilé, à température comprise entre 5 et 25 °C, à l'abri de l'air et de la lumière. Après ouverture, bien refermer le contenant, le produit doit être utilisé dans le mois qui suit.

Resultats experimentaux

La capacité flocculante est bien démontrée dans cet exemple où après introduction de 2 protéines de pois MES dans un vin blanc, la floculation est très visible dans l'éprouvette contenant la préparation d'**INOFINE V MES**.

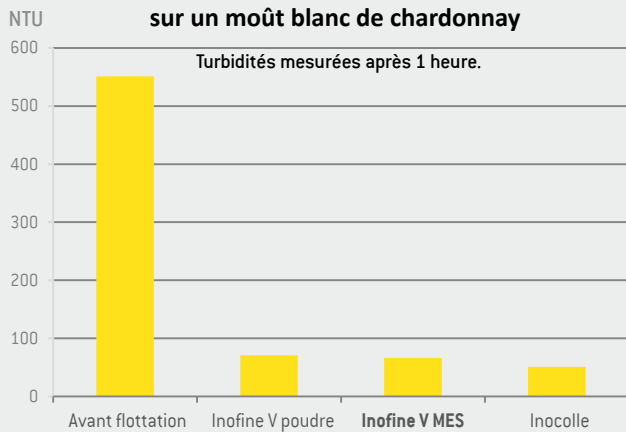
Vin blanc après 1/2 heure de collage (10cL/hL)



Produit concurrent

INOFINE V MES

Effet clarifiant de différentes colles à 10g/hL sur un moût blanc de chardonnay



La capacité clarifiante d'**INOFINE V MES** est également démontrée dans cet exemple: elle est égale à celle des autres colles, tout en présentant une utilisation hautement facilitée.

Dans l'exemple ci-contre, on montre les diminutions de la composante jaune et rose d'un vin partiellement oxydé. On voit ici le pouvoir anti-oxydant d'**INOFINE V MES**, qui présente l'avantage d'être une formulation organique.

Coordonnées - chromamétrie a* et b*

