

INOFINE V

VINIFICATION - CLARIFICATION

Protéines végétales sans allergène destinées à lutter contre l'oxydation des moûts et des vins tout en participant à leur clarification.

APPLICATIONS OENOLOGIQUES

INOFINE V est une protéine 100% végétale, issue de pois, spécifiquement sélectionnée pour :

- Sa réactivité vis-à-vis des composés phénoliques oxydés et oxydables,
- Son efficacité à flocculer les matières en suspension et à sédimenter,
- Ses qualités organoleptiques,
- Sa facilité d'emploi.

INOFINE V montre l'avantage de ne contenir aucun composé testé comme allergène selon le Règlement (UE) n° 1169/2011.

INOFINE V est utilisable en vinification en conditions biologiques selon le règlement européen R(UE) 203/2012.

MISE EN OEUVRE

Disperser **INOFINE V** dans 10 fois son poids en eau, bien agiter jusqu'à l'obtention d'une suspension homogène.

Incorporer le mélange sur tout le volume du moût au cours d'un remontage pour une bonne homogénéisation.

Il est possible d'y associer un adjuvant de collage pour une meilleure efficacité, comme de la bentonite, du gel de silice ou des tanins.

L'utilisation d'**INOFINE V** en flottation est possible.

L'association avec du charbon œnologique permet d'optimiser le traitement et d'accélérer la sédimentation de ce dernier.

DOSE D'EMPLOI

- Pour le traitement des moûts blancs et rosés en débouillage ou en vinification : 20 à 40 g/hL selon l'état sanitaire de la vendange.
- Pour le traitement des jus de presse : 30 à 50 g/hL
- Pour la flottation des moûts blancs et rosés : 10 à 20 g/hL
- Pour le collage des vins blancs, rosés et rouges : 10 à 20 g/hL

Avant tout collage, il est recommandé de procéder à des tests préliminaires en laboratoire afin de déterminer la dose la plus adaptée.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 1 kg, 5 kg et 15kg.

Une fois préparée, la formulation s'utilise dans la journée.

A conserver dans un local sec, exempt d'odeurs, à température comprise entre 10 et 25 °C, à l'abri de l'air et de la lumière.

INOFINE V

L'efficacité au naturel

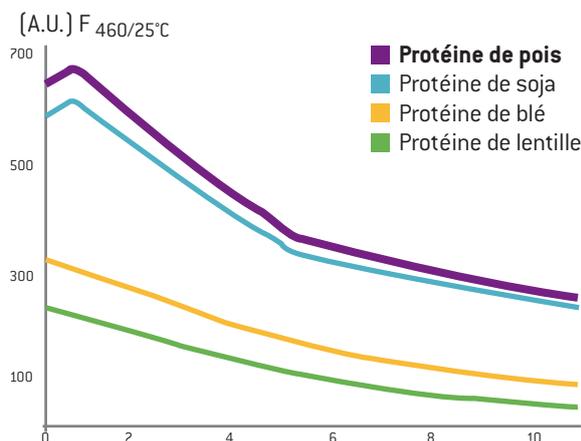
Les protéines de pois sont reconnues pour leur capacité à interagir avec certains polyphénols du vin responsables de déviations organoleptiques. Cette caractéristique particulièrement intéressante a suscité la création d'**INOFINE V**.

Les résultats ci-dessous montrent son excellente capacité à interagir avec les catéchines responsables des déviations de couleur.

RESULTATS EXPERIMENTAUX

T.M. Granato et coll., 2009 :

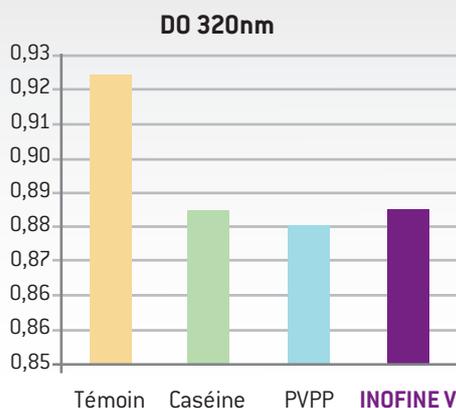
Dans cette expérience les protéines ont fixé initialement un colorant fluorescent, l'ANS (1-anilino-8-naphtalene sulphonate). L'ajout de quantités croissantes de composés phénoliques conduit à une diminution de la fluorescence. Ainsi, il est démontré que les protéines de pois présentent un excellent comportement vis-à-vis de la fixation des composés phénoliques par rapport à d'autres protéines végétales.



Composés phénoliques mM par dosage fluorométrique dans une solution modèle hydro-alcoolique, pH 3,50 - ajout de 1 mg de protéines/mL

Traitement en débouillage d'un moût de grenache rosé - Traitement à 30 g/hL pour chaque modalité

Action sur les polyphénols oxydables (quinones)



Action sur la couleur « jaune » du moût

