

# INOFINE V MES

## VINIFICAÇÃO E CLARIFICAÇÃO

INOFINE V MES é uma formulação à base de proteínas vegetais sem glúten (não estando portanto sujeita à rotulagem dos alérgenos de acordo com a Diretiva Europeia 2007/68/CE)

### APLICAÇÕES ENOLÓGICAS

**INOFINE V MES** é realizada a partir de proteínas de ervilhas colocadas em suspensão coloidal no ácido tartárico. (Recomenda-se que consulte o regulamento comunitário relativamente à utilização do ácido tartárico em mosto de acordo com as regiões vitícolas. Uma adição de 30 cL/hL de **INOFINE V MES** corresponde a uma acidificação de aproximadamente 10 g/hL de ácido tartárico).

Esta formulação líquida foi desenvolvida para responder a 2 objetivos:

- Uma utilização imediata (economia de tempo: sem preparação particular),
- Uma qualidade técnica particularmente elevada incluindo uma floculação e uma sedimentação rápida.

Devido à sua solubilização num ácido orgânico, **INOFINE V MES** fica particularmente ativa no pH do vinho pela sua ação floculante e capacidade de ficar complexa com os polifenóis. É particularmente recomendada para o tratamento preventivo dos mostos sensíveis à oxidação. Utilizada no vinho, **INOFINE V MES** pode aumentar consideravelmente a resistência à oxidação de vinhos sensíveis ao oxigénio e diminuir a concentração em compostos fenólicos oxidados e oxidáveis.

**INOFINE V MES** permite melhorar as qualidades organolépticas. Diminui a sensação de amargor e elimina as notas vegetais ou herbáceas de vinhos que sofreram uma casse oxidásica (casta sensível, forte extração de ar durante o processo de elaboração ...)

Tal como para o seu homólogo em pó, **INOFINE V MES** pode ser aconselhada em flotação e garante uma boa compactação das borras.

### MODO DE UTILIZAÇÃO

Misturar **INOFINE V MES** num mínimo 2 vezes o seu volume de mosto ou de vinho para diminuir a sua viscosidade e em seguida dispersar convenientemente o produto no volume total a tratar. A adição final no mosto ou no vinho pode ser feita através de uma ligação de colagem ou através da introdução na cuba por meio de agitação.

Evitar brassagens excessivas sujeitas a oxidar o vinho, mas devido à viscosidade da formulação, é importante misturar vigorosamente no momento da introdução do produto no vinho.

Extrair nos dias seguintes à sedimentação completa das borras. A adição de bentonita contribui para acelerar o fenómeno.

### DOSE DE UTILIZAÇÃO

Em mosto branco e rosé: 10 a 80 cL/hL de acordo com as condições de higiene da vindima

Em flotação: 5 a 10 cL/hL

Num vinho branco: 5 a 15 cL/hL

Em vinho tinto: 10 a 20 cL/hL

São recomendados testes laboratoriais.

### ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

- 10 L, 22 kg e 1100 kg

Conservar num local seco, bem ventilado, sem odores, a uma temperatura compreendida entre 5 e 25°C.

Uma vez aberto o frasco, o produto deve ser utilizado dentro de um mês.

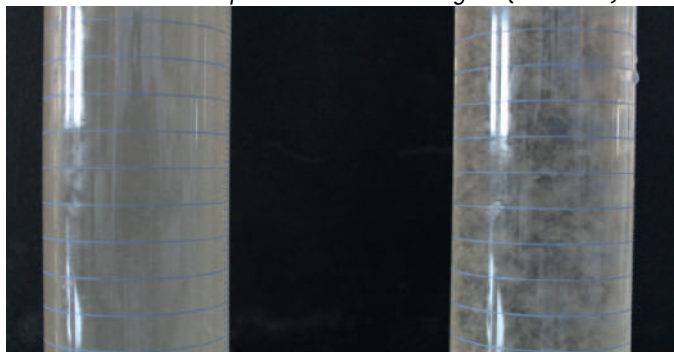
Esta formulação não contém nenhum suspensivo, podemos observar uma sedimentação ao longo do tempo. O produto é facilmente re-homogeneizado após uma simples agitação vigorosa do frasco.

# INOFINE V MES

## RESULTADOS EXPERIMENTAIS

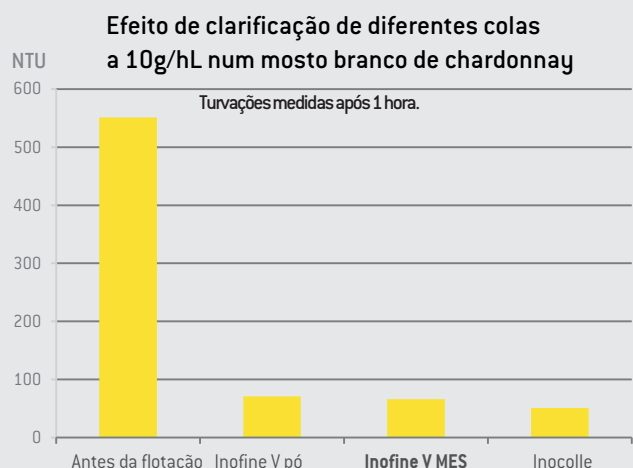
A capacidade flocculante é bem demonstrada neste exemplo onde após a introdução de 2 proteínas de ervilha MES num vinho branco, a floculação fica bem visível na proveta que contém a preparação de **INOFINE V MES**.

Vinho branco após 1/2 hora de colagem (10cL/hL)



Produto concorrente

INOFINE V MES



A capacidade de clarificação de **INOFINE V MES** também é demonstrada neste exemplo: é igual à das outras colas, mantendo uma utilização altamente facilitada.

No exemplo ao lado, mostramos as diminuições da componente amarela e rosa de um vinho particularmente oxidado. Aqui vemos o poder antioxidante de **INOFINE V MES**, que apresenta vantagem de ser uma formulação orgânica.

